Bianchi
VENDING GROUP

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Sprint

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 9001: 2000

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma ***Bianchi Vending S.p.A.***, son sede en la calle Parigi nº 5 Zingonia – Bérgamo – Italia, en la persona de su Administrador Delegado, - Mariella Trapletti - declara que el distribuidor modelo

"SPRINT"

está conforme con las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3-4- y relativos anexos 1-2-3-5 "Requisitos de seguridad y salud" y sucesivos.

Están aplicadas las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en cumplimiento con las directivas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** y sucesivas y con el **D.L. nº 476** y sucesivos, que prescriben la conformidad con las normas **EN 55014 3ª ed**., **EN 55104**, **ENV 50141** y **EN 61000**.

Las normas seguidas para las pruebas de idoneidad del contacto con las substancias alimenticias responden a las disposiciones del **D.M. 21-03-1973** y sucesivas.

En general son aplicadas las directivas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** y sucesivas. Las normas seguidas para las pruebas de seguridad de las partes eléctricas responden a las disposiciones del documento **IEC 335-1** y sucesivas.

El administrador Delegado

Mariella Trapletti

Zingonia (BG) - Italy
03/2001

Sprint

ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

Bianchi
VENDING GROUP

BIANCHI VENDING S.p.A. - Viale Parigi, 5-7-9
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04

Cod. 11085721 - ed. 08/04

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

¡ATENCION!¡ *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, ***cortar la alimentación eléctrica.***

ATENCION: *máquina conectada a la tensión eléctrica*

ATENCION : *superficie de contacto MUY CALIENTE.*

PICTOGRAMAS

ADVERTENCIAS

USUARIO

Se define como usuario a la persona autorizada a recoger las bebidas del distribuidor automático.
No está permitida al usuario efectuar ninguna operación de manutención ordinaria ni extraordinaria.
En el caso de fallas, el usuario debe advertir al personal encargado de la manutención o al responsable de la gestión del distribuidor automático.

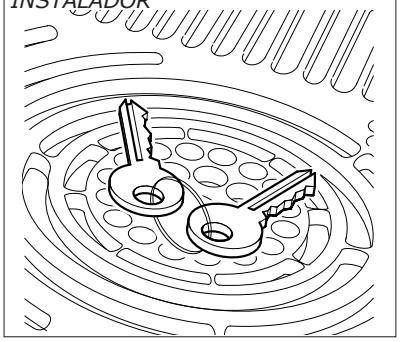
ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.
El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 9.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

INSTALADOR

Se define como instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.
Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del INSTALADOR



Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMACIÓN

INDICE

1.0 PREMISA
- **1.1** Advertencia para el usuario
- **1.2** Advertencias generales

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL
- **3.1** Descripción de la máquina
- **3.2** Modo de empleo
- **3.3** Modelo
- **3.4** Descripción del funcionamiento

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- **4.1** Transporte y traslado
- **4.2** Almacenamiento
- **4.3** Embalaje
- **4.4** Recepción
- **4.5** Desembalaje

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

6.0 INSTALACIÓN
- **6.1** Posicionamiento
- **6.2** Conexión a la red hidráulica
- **6.3** Conexión a la red eléctrica
- **6.4** Puesta en marcha
- **6.5** Instalación
  - *6.5.1 Carga de agua*
  - *6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos*
- **6.6** Carga de producto
  - *6.6.1 Carga de los contenedores*
  - *6.6.2 Instalación del monedero*

7.0 PROGRAMACIÓN
- **7.1** Descripción general y operaciones preliminares
- **7.2** Descripción de las funciones

8.0 MANTENIMIENTO

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- **9.1** Limpieza y carga
  - *9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor*
  - *9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención*
  - *9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada*
  - *9.1.4 Limpieza semanal*
  - *9.1.5 Carga de producto*
- **9.2** Mantenimiento aconsejada
  - *9.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario*
  - *9.2.2 Mantenimiento del grupo de café*
- **9.3** Dosificación
  - *9.3.1 Regulación de la dosis y el molido*
  - *9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble*
- **9.4** Inactividad

10.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

11.0 DESMANTELAMIENTO

12.0 ACCESORIOS
- **12.1** Kit horquilla vaso

1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
  El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanacer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

– *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

– *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a* ***Bianchi Vending S.p.A.*** *a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

– *Es facultad de* ***Bianchi Vending S.p.A.****, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ ++39 35 419 67 20
fax ++39 2 700 486 69

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*
- *Versión de programa de la memoria de microprocessore (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa Master).(Fig.1.2).*

Bianchi Vending S.p.A.*, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Bianchi Vending S.p.A.*** *no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

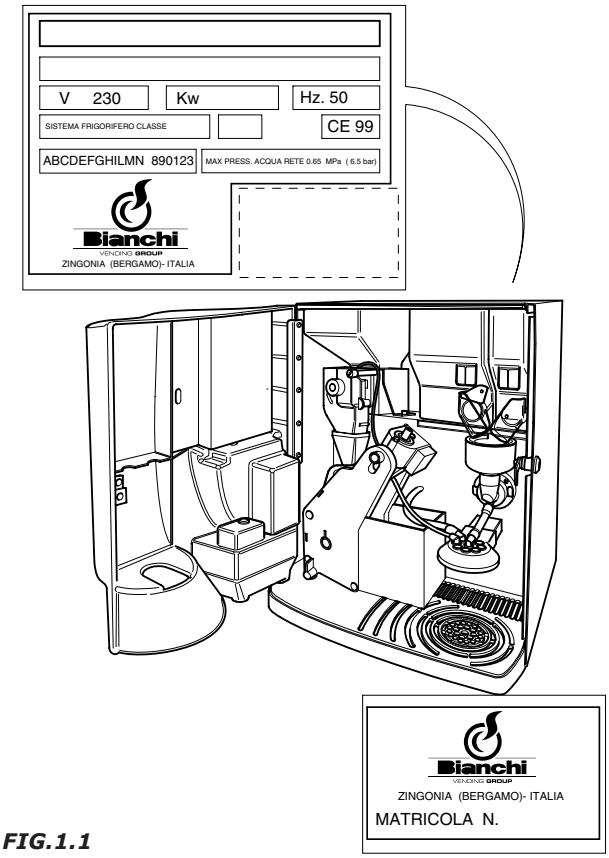


FIG.1.1

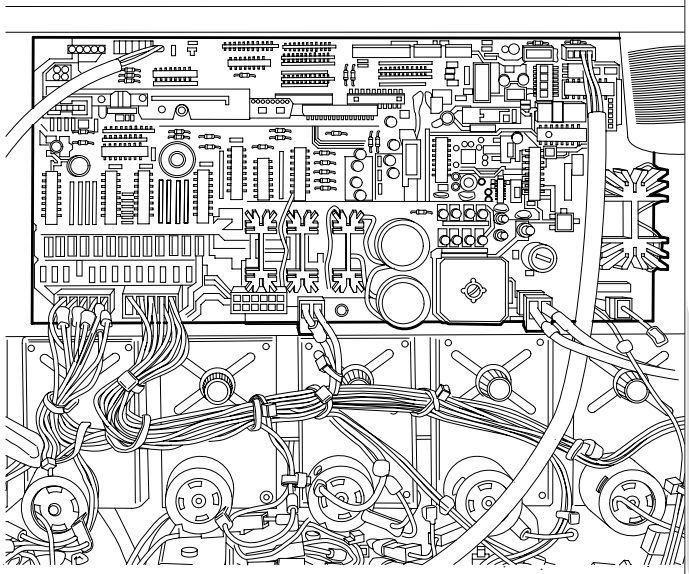


FIG.1.2

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 530
Ancho	mm 445
Fondo	mm 385
Peso	kg 32,2
Tensión de alimentación	V 230 - V 110
Frecuencia de alimentación	Hz. 50 - Hz. 60
Potencia [1]	de 1,8 à 2,1 kW
CONSUMO MEDIO:	
Conexión hidráulica	3/4" gas
Conexión eléctrica	priseSCHUKO
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 bar	

RESISTENCIA DE CALDERA
de tipo acorazado:
de 2000W para caldera de café.

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Café en grano	kg 0,8
Café soluble	kg 0,35
Leche granulada	kg 0,5
Leche granulada (Caja doble)	kg 1,0
Chocolate	kg 1,0
Chocolate (Caja doble)	kg 2,0
Té limón	kg 1,4
Té natural	kg 0,85
Caldo	kg 1,2
Azúcar	kg 1,3

[1] Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

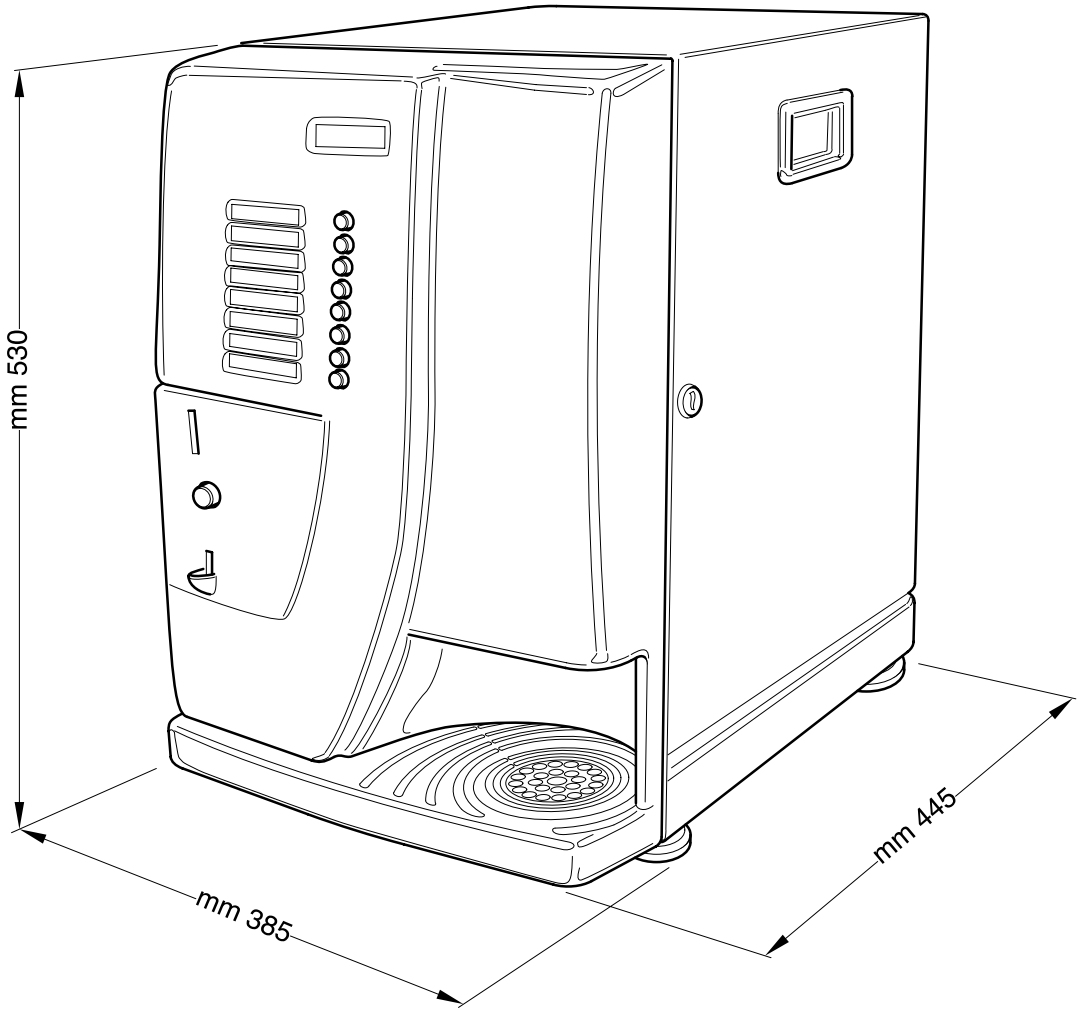


Fig. 2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descrpción de la máquina (Fig.3.1)

1 Grupo café y muela de café

2 Grupo recipientes bebidas solubles y azúcar

3 Grupo monedero

4 Tarjeta Master

5 Tarjeta teclado

6 Caldera solubles

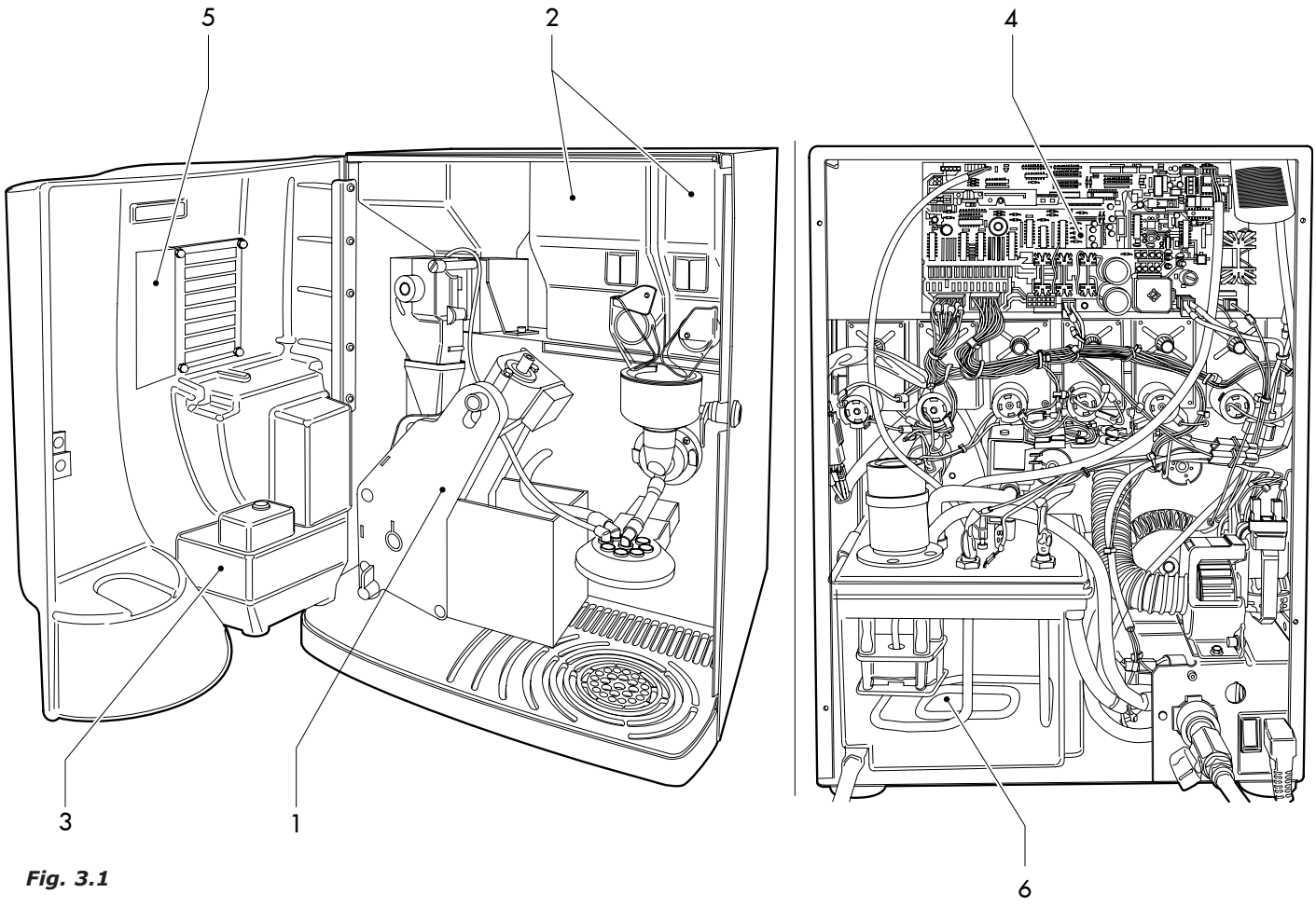


Fig. 3.1

3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático mod. SPRINT se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

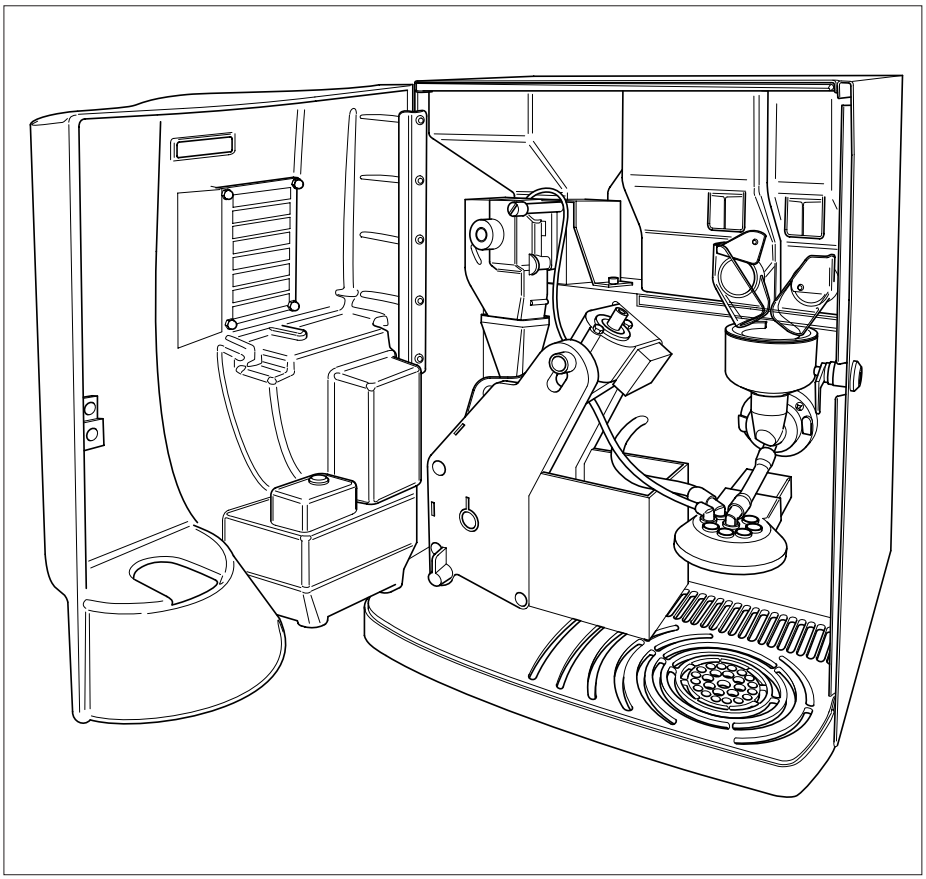
Los vasos de plástico y las paletinas para la mezcla del azúcar se pondrán a disposición del usuario pues no son distribuidas automáticamente por el distribuidor mod. Sprint.

La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

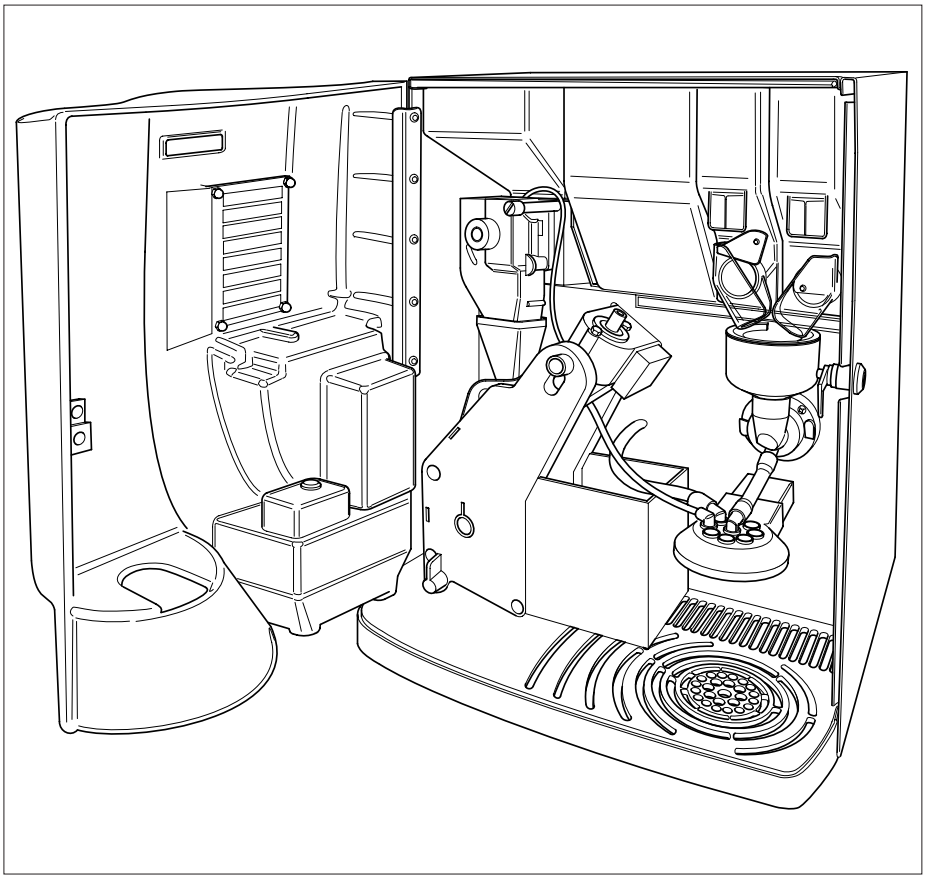
3.3 Modelo

Para distinguir los varios modelos del distribuidor automático se utiliza la siguiente terminología:

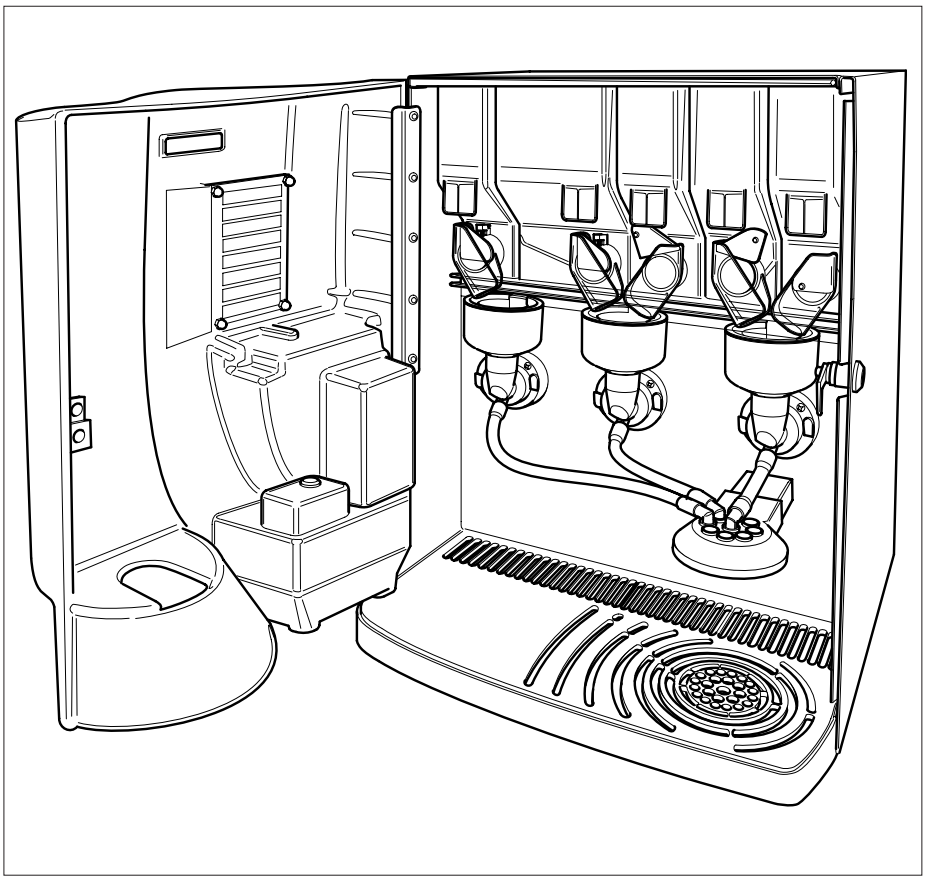
SPRINT E/R (versión con café exprés y bebidas solubles con conexión a la red hídrica)



SPRINT E/A (versión con café exprés, bebidas solubles y depósito autónomo)

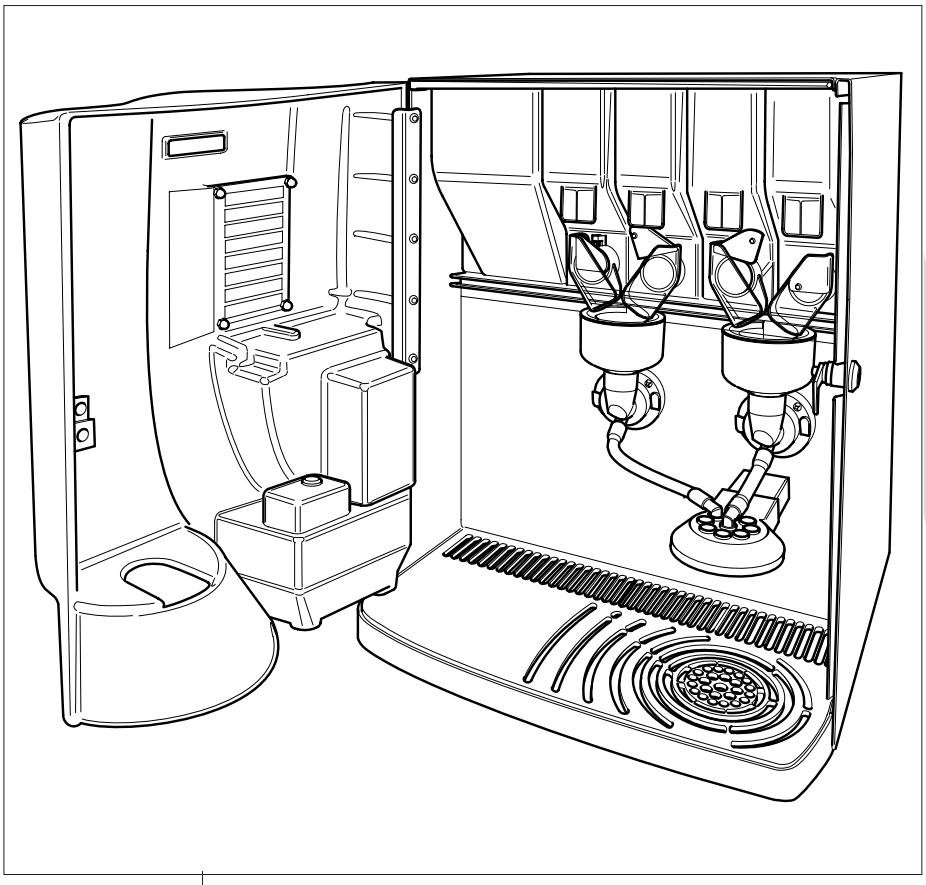


SPRINT SOLUBLE S/R (versión con bebidas solubles con conexión a la red hídrica)



SPRINT SOLUBLE S/A (versión con bebidas solubles y depósito autónomo)

El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.



3.4 Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

TOMA DEL VASO Y DE LA PALETINA

El distribuidor automático mod. Sprint no dispone de un distribuidor automático de los vasos y de las paletinas. El usuario deberá pues proveerse autónomamente de los apropiados distribuidores puestos a disposición cerca del distribuidor, colocándolos correctamente en el espacio de erogación (fig. 3.2).

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **S** viene premezclado con la bebida soluble.

El procedimiento de erogación se realiza en el siguiente modo:

- el motorreductor acciona el tornillo sin fin del recipiente del azúcar, vertiendo la cantidad necesaria adentro del transportador de polvos *(Fig.3.3).*

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar (cuando requerido).
Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

– Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera de soluble *(Fig.3.4)* para introducir la cantidad de agua programada en la batidora.

– Se activa la bomba que eroga la cantidad de agua programada y, controlada por un apropiado dispositivo electrónico (contador volumétrico), toma desde la caldera de soluble.

– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) *(Fig.3.5).*

– Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

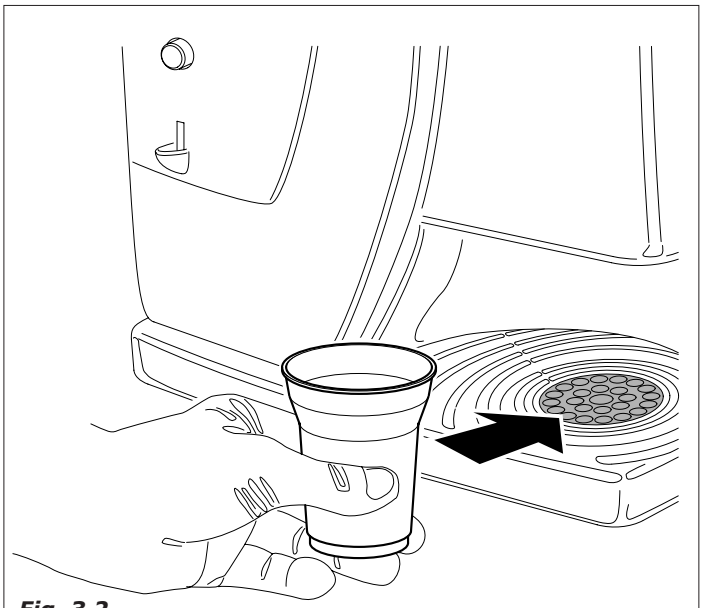


Fig. 3.2

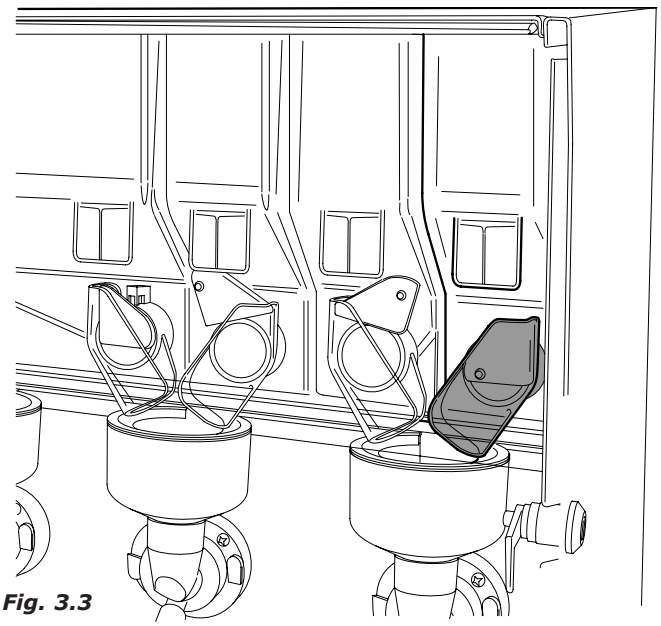


Fig. 3.3

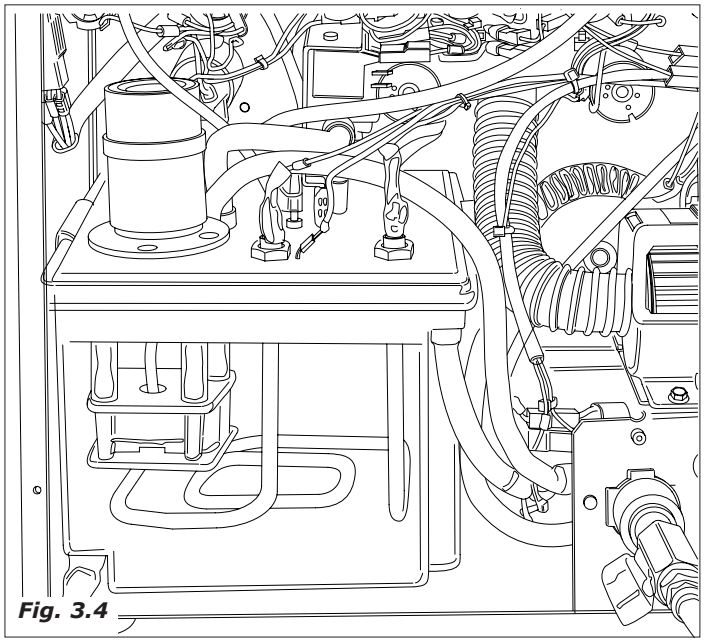


Fig. 3.4

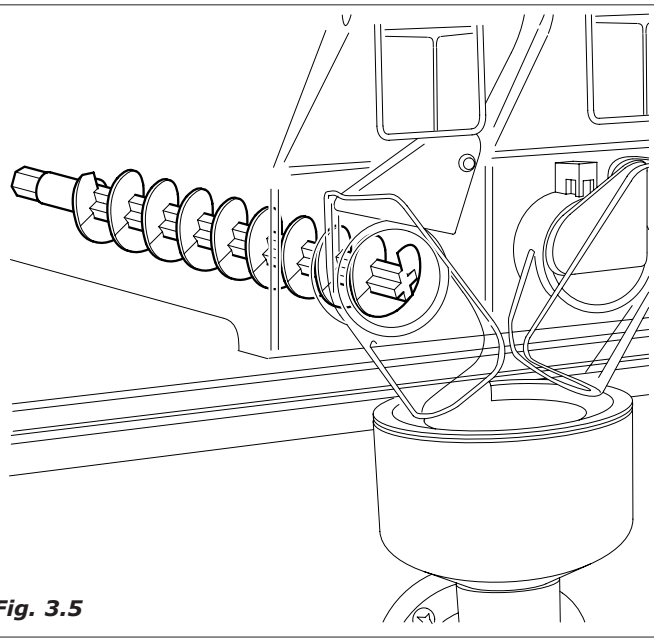


Fig. 3.5

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar.

– Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador *(Fig.3.6)*.

– Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.

– Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla *(Fig.3.7)*.

– Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba *(Fig.3.8)*

– De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) *(Fig.3.9).*

La secuencia de estas operaciones (molienda y suministro café) puede efectuarse en orden inverso, según el tipo de programación utilizada.

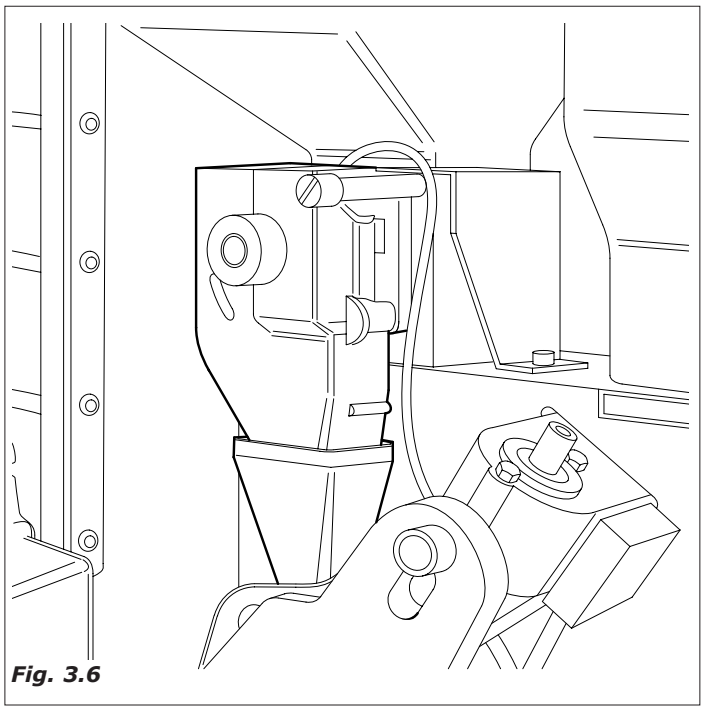


Fig. 3.6

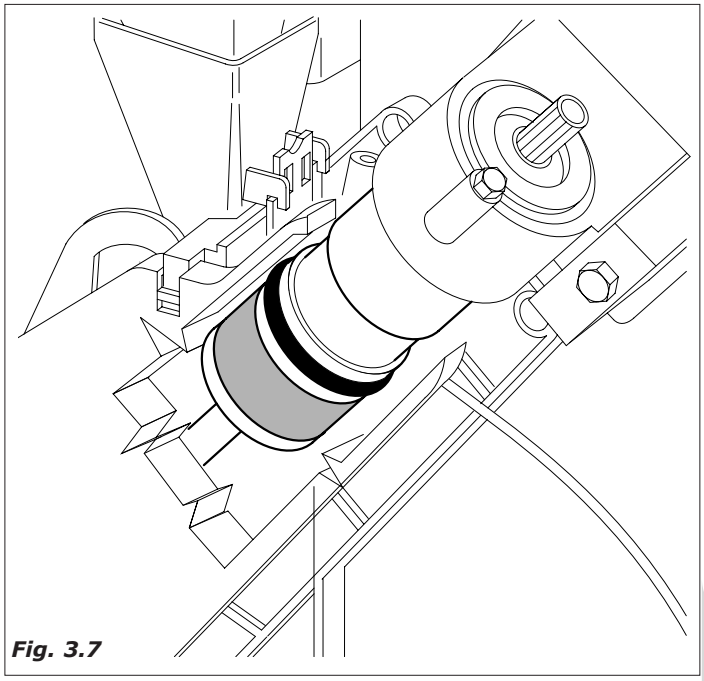


Fig. 3.7

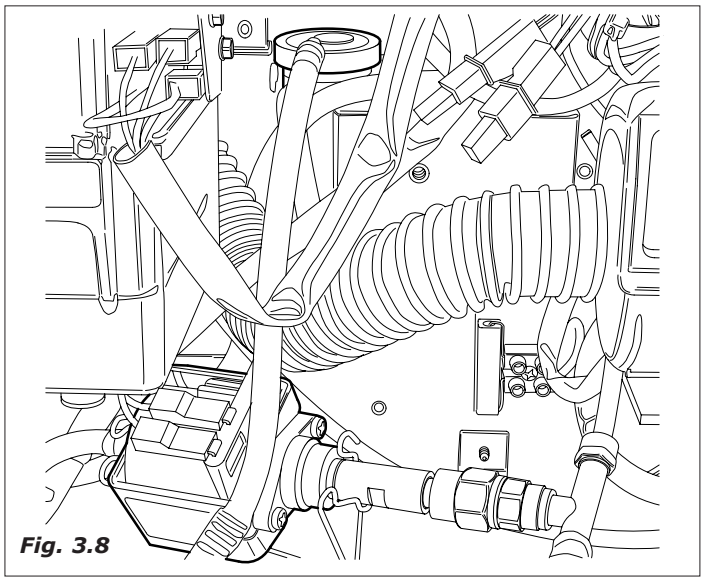


Fig. 3.8

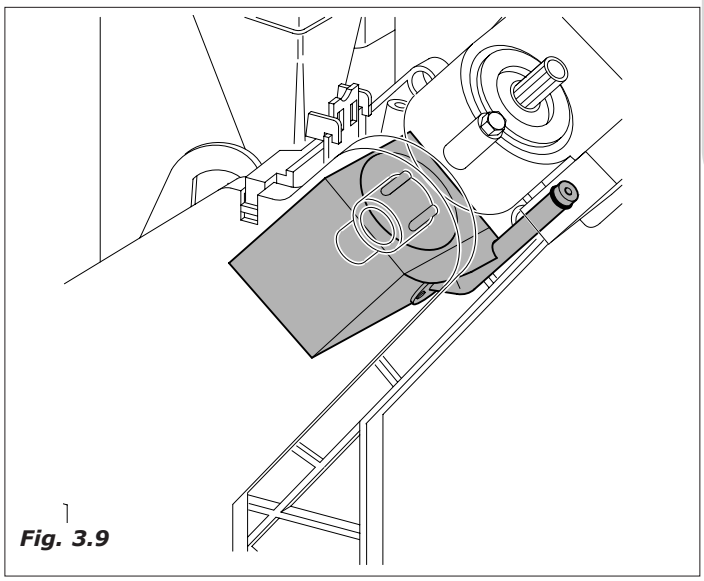


Fig. 3.9

ESPAÑOL

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado (Fig.4.1)

La manipulación del distribuidor debe ser efectuada por 2 personas (Fig.4.1).

Evitar de:

- *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
- *arrastrar el distribuidor*
- *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
- dar sacudidas al distribuidor

Evitar que el distribuidor:
- *sufra choques*
- *esté sobrecargado por otros bultos*
- *sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor*
- *esté cerca de lugares húmedos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C. (Fig.4.2).

4.3 Embalaje

El distribuidor se suministra en una caja de cartón, protegido por un embalaje de poliestireno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

*El embalaje de la máquina debe estar integro**, no debe**:*

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

4.5 Desembalaje

- Hay que liberar el distribuidor de su embalaje, extrayendo los paneles de poliestireno y retirándolo de la caja (Fig.4.2).

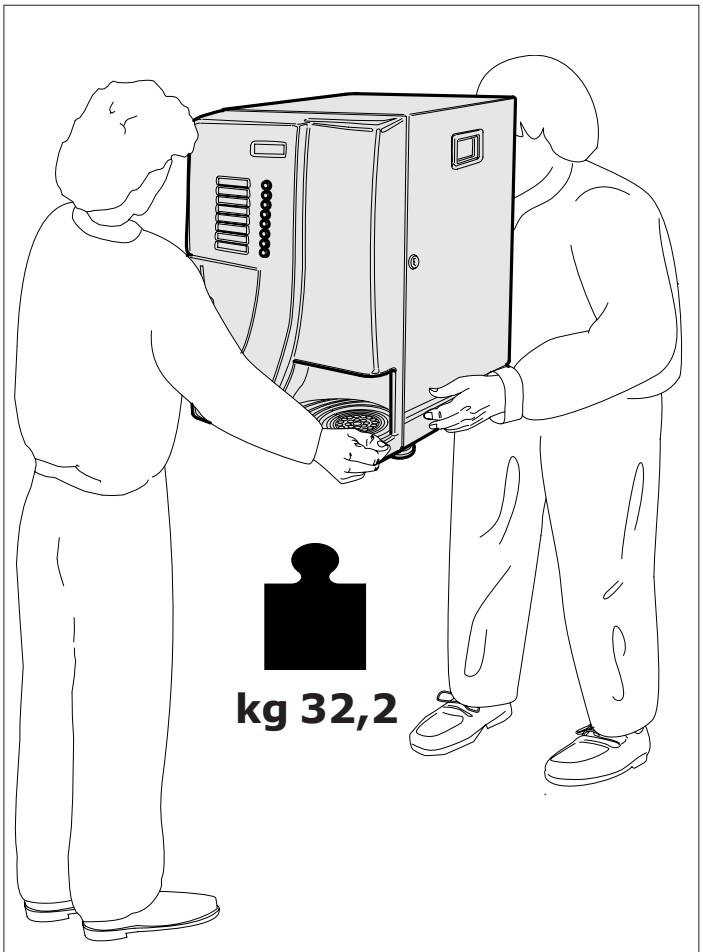


Fig. 4.1

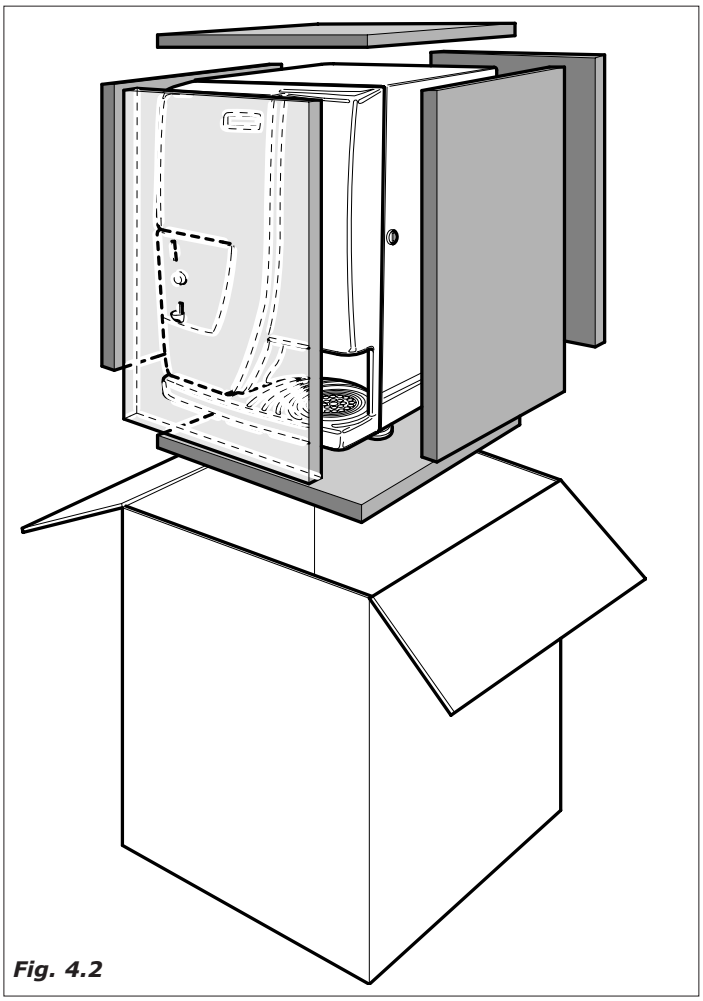


Fig. 4.2

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.3)*

quitar la cinta adhesiva de:

- hucha
- protector de monedero y tarjeta teclado
- contenedores de producto

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

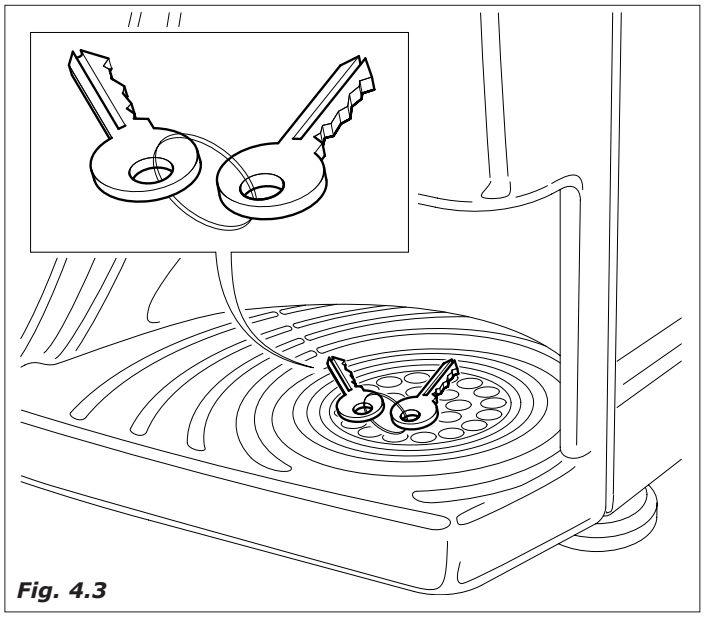


Fig. 4.3

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCION

- Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
- Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
- Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- ***Bianchi Vending S.p.A.*** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:
  - instalación incorrecta
  - alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
  - limpieza y mantenimiento no adecuada
  - modificaciones no autorizadas
  - uso indebido del distribuidor
  - recambios no originales
- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.

- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm.(Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.

¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Bianchi Vending S.p.A. declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.6.1)*.

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

6.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).

- que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).

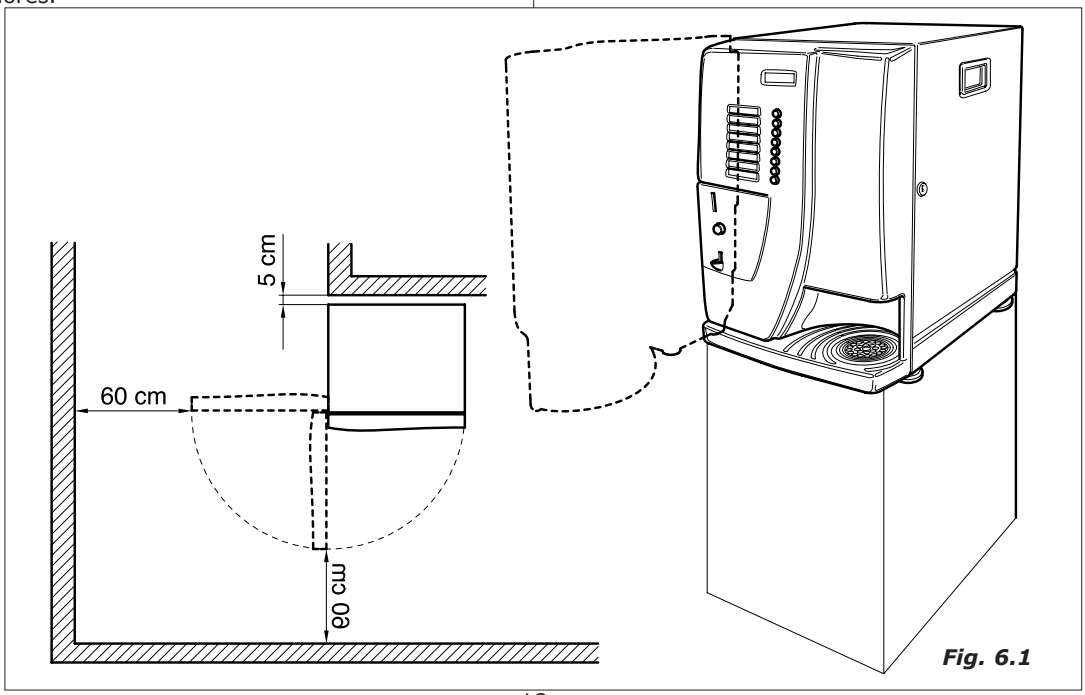


Fig. 6.1

– instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario *(Fig.6.2)*.

– antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad *(Fig.6.3)*.

– conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo *(Fig. 6.4)*.

– la conexión prevista es de 3/8 macho*(Fig.6.5)*.

Versión con tanque autónomo

En esta versión, el tanque de agua, previsto al lado del contenedor de café, debe ser llenado directamente por el encargado de la manutención.
La capacidad máxima del tanque es de 5,6 litros.

6.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está predispuesto para funcionar con tensión monofásica de 230Voltios y está protegido con 2 fusibles de 12,5A y en la tarjeta MASTER, un fusible de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

– en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al ± 10%

– la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor

– utilizar un dispositivo de protección diferencial

– Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

– El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1 mm^2 , con clavija SCHUKO *(Fig.6.6)*.

– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir *(Fig.6.7)*.

– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples

Bianchi Vending S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, habrá que desconectar inmediatamente de la alimentación eléctrica

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

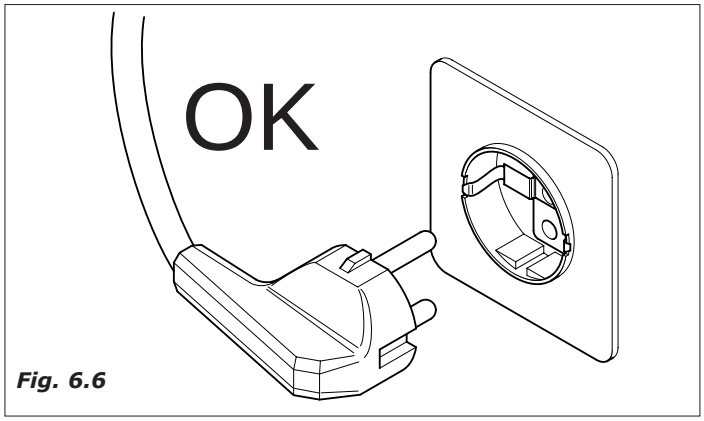


Fig. 6.6

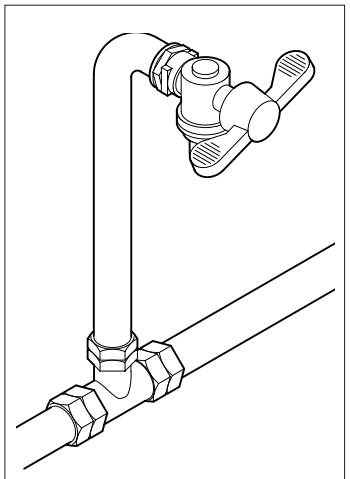


Fig. 6.2

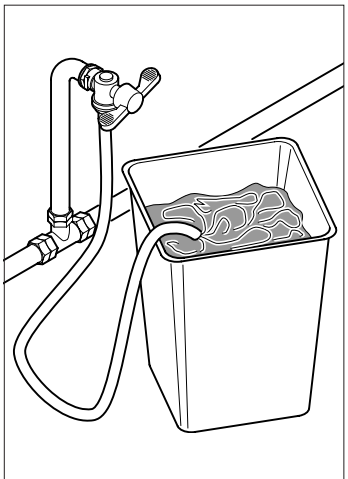


Fig. 6.3

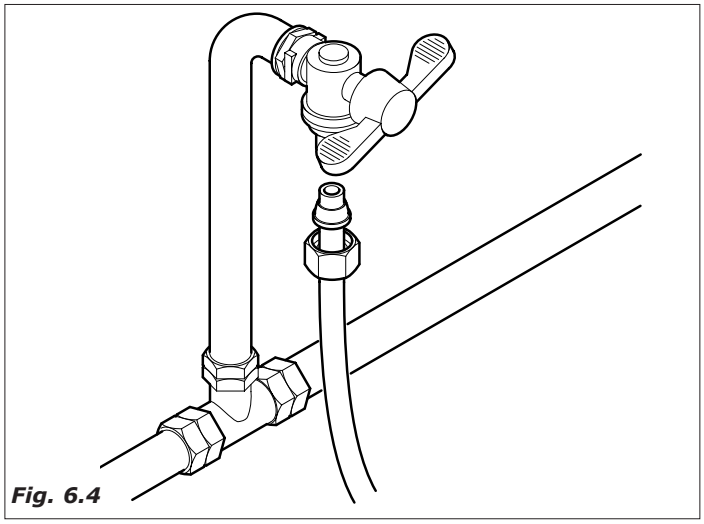


Fig. 6.4

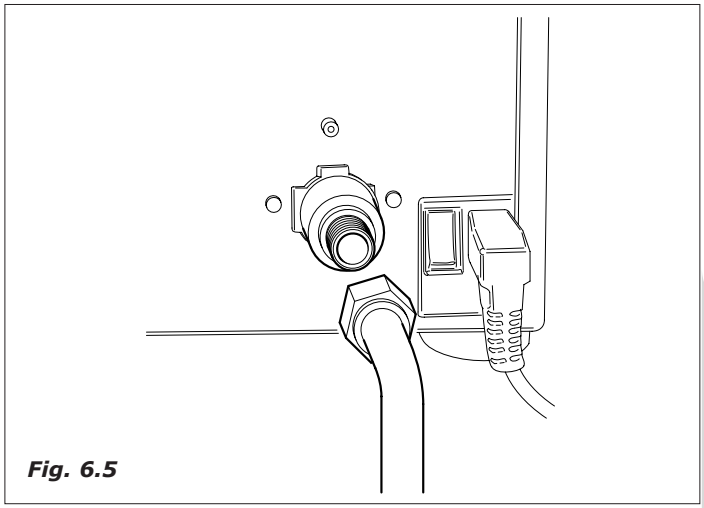


Fig. 6.5

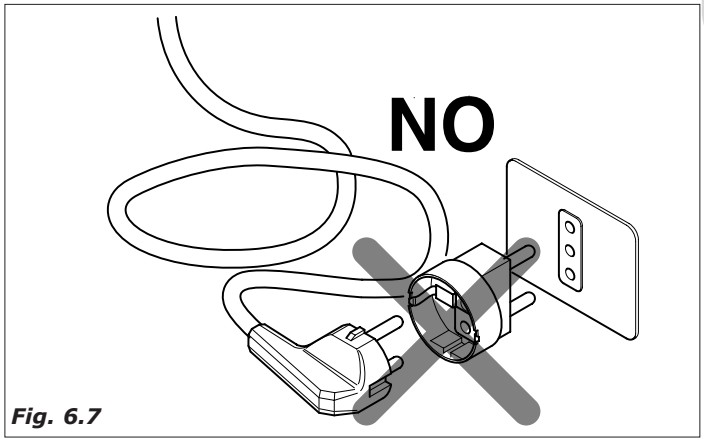


Fig. 6.7

6.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un cable de conexión para el enlace a la red eléctrica (fig. 6.8) y de un interruptor que, siempre que se lo acciona, desconecta la tensión de todos los utilizadores (fig. 6.9).

En el caso que, debido a intervenciones de manutención ordinaria o de operaciones extraordinarias, se haga necesario trabajar en el interior del distribuidor, habrá que aislar los aparatos utilizadores actuando sobre el interruptor (fig. 6.10), teniendo en cuenta que con la conexión eléctrica conectada, el tablero de bornes de alimentación queda bajo tensión.

Cada conexión del distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

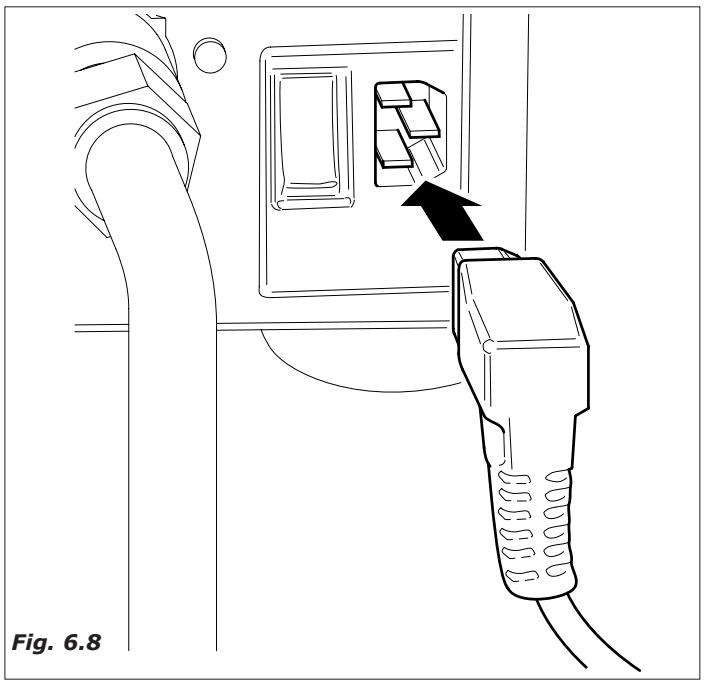


Fig. 6.8

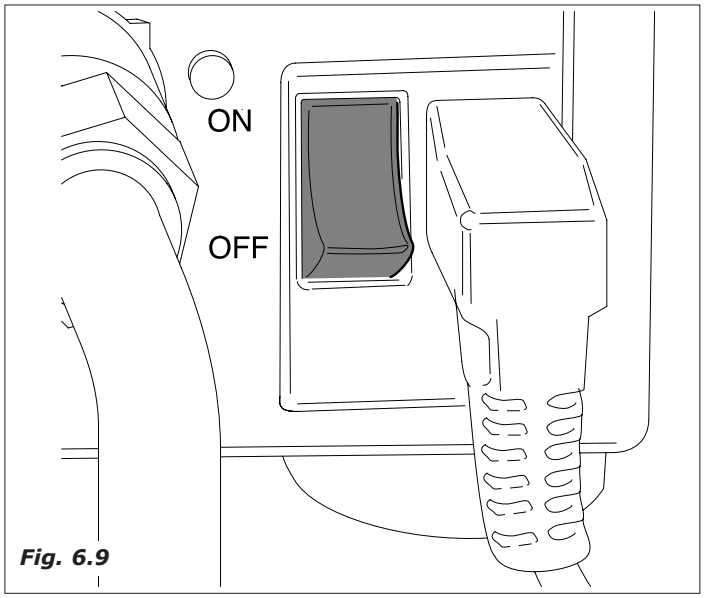


Fig. 6.9

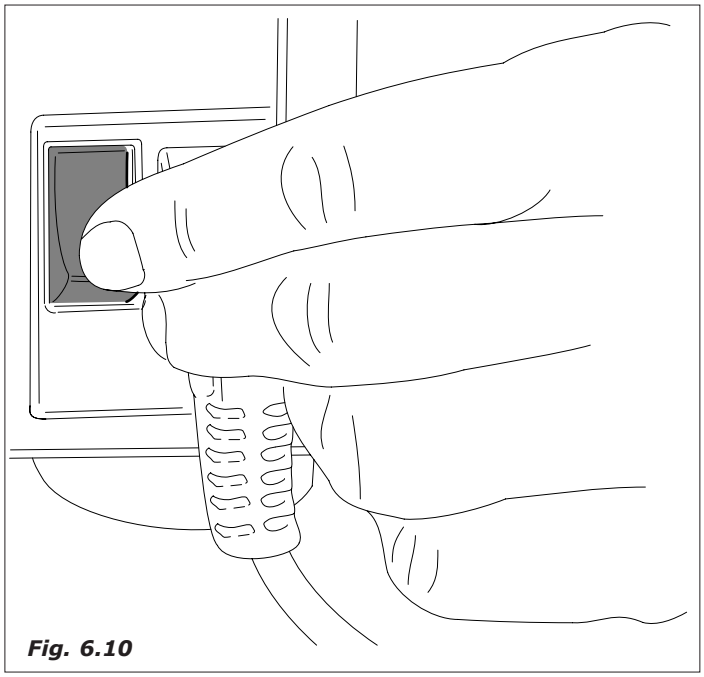


Fig. 6.10

6.5 Instalación

6.5.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico.

Apagar la máquina actuando sobre el interruptor trasero y extraer la protección trasera *(Fig. 6.11)* para acceder a la caldera.

La secuencia de las operaciones será:

– Llenado de la caldera:

- Hay que encender la máquina y abrir el grifo de entrada del agua; presionando la tecla P8 se duplica el tiempo de llenado.

– Al llegar al nivel máximo, cesará la entrada de agua.

– Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera *(Fig.6.12).*

Durante la instalación, asegurarse, antes de dar tensión, de haber conectado la toma hidráulica y de haber abierto el grifo.

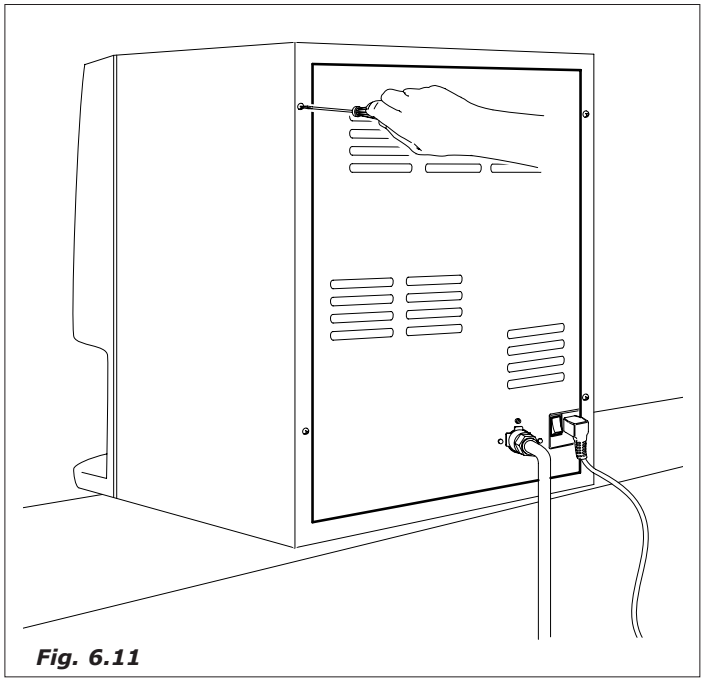


Fig. 6.11

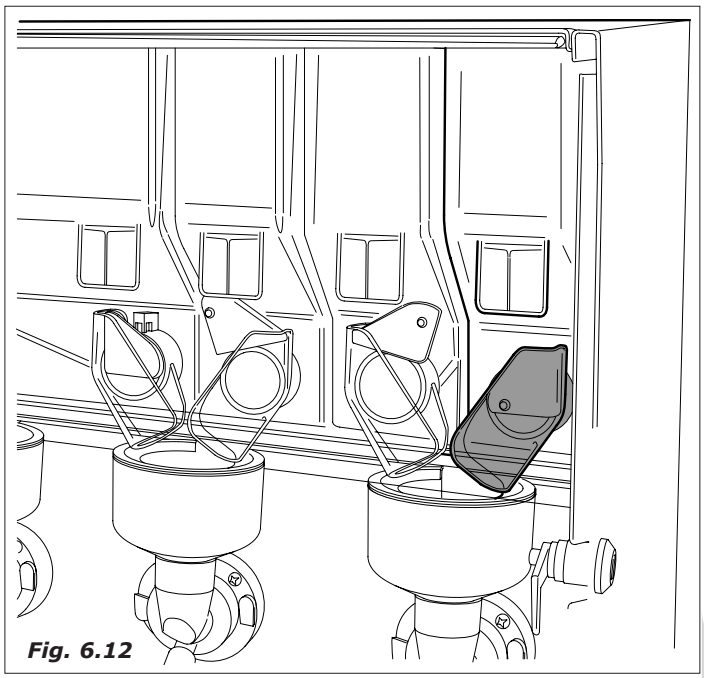


Fig. 6.12

6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

– lavarse cuidadosamente las manos:

– preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.

Antes de extraer el recipiente hay que bajar la compuerta para evitar la salida accidental del producto soluble contenido en el mismo (fig. 6.13).

– desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor *(Fig.6.14).*

– desmontar las tapas y rampas de producto *(Fig.6.15)*. Sumergir todo en la solución anteriormente preparada

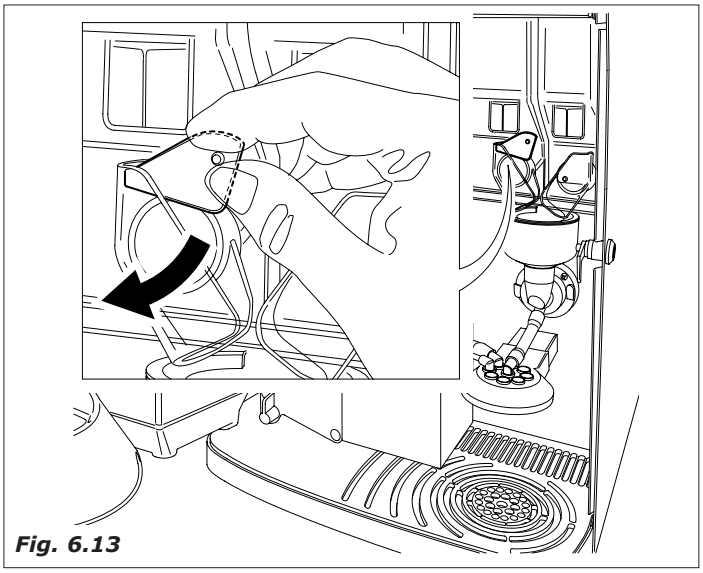


Fig. 6.13

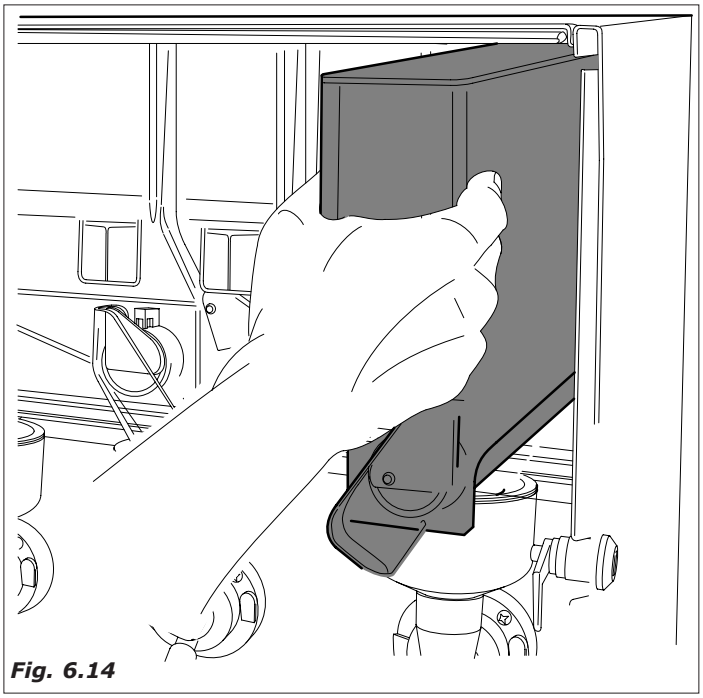


Fig. 6.14

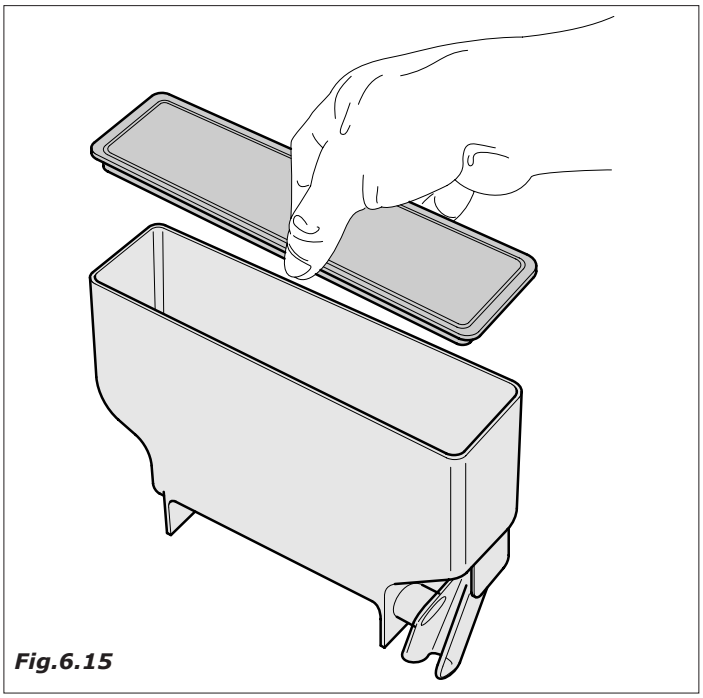


Fig.6.15

– sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona *(Fig.6.16)*

– con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras *(Fig.6.17)*

– dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.

– extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Luego de haber colocado nuevamente el recipiente, hay que levantar la compuerta para restablecer el funcionamiento correcto (fig. 6.18).

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

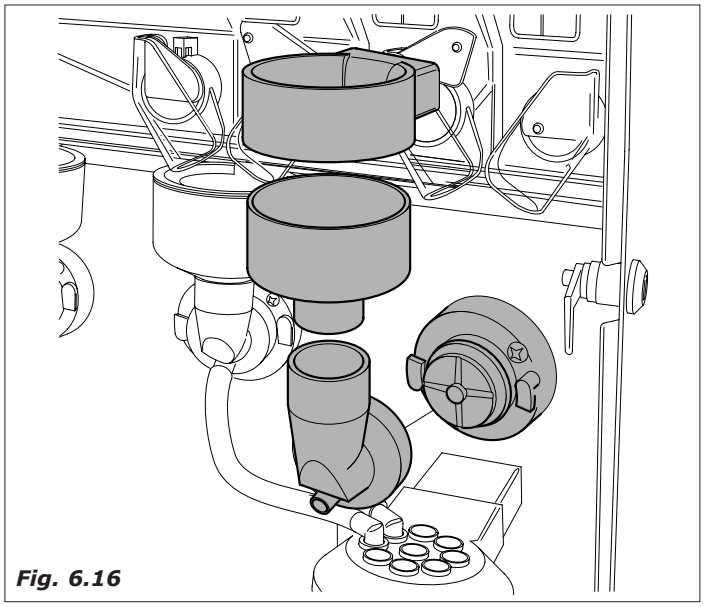


Fig. 6.16

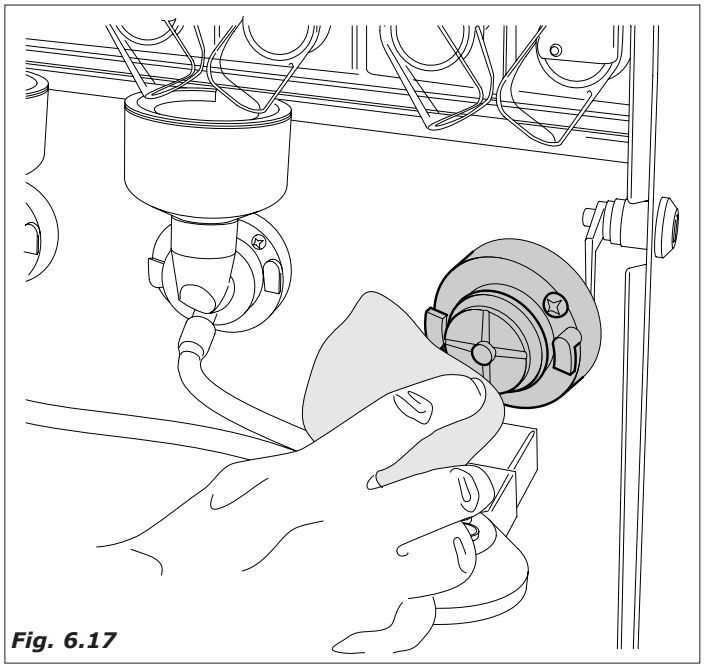


Fig. 6.17

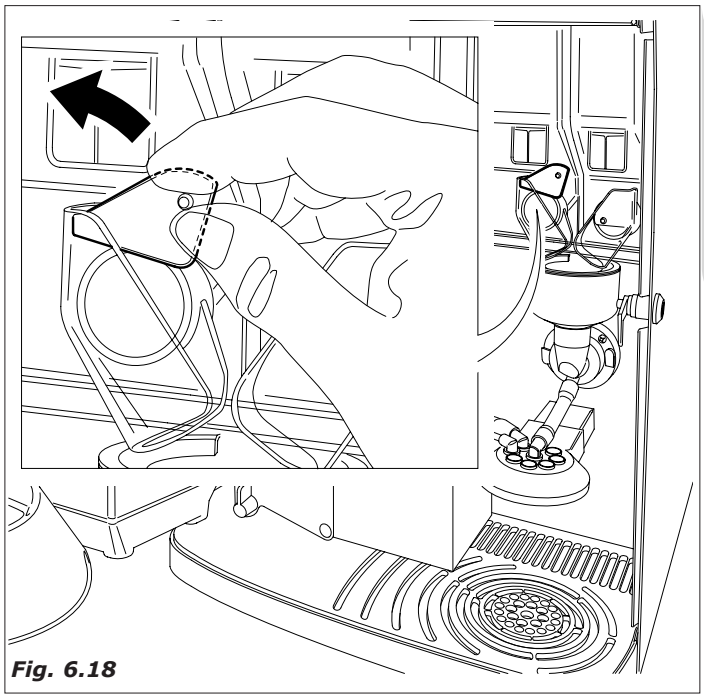


Fig. 6.18

6.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.6.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor *(Fig. 6.19),* o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor *(Fig.6.20)*.

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo *(Fig.6.21 - Fig.6.22)*

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

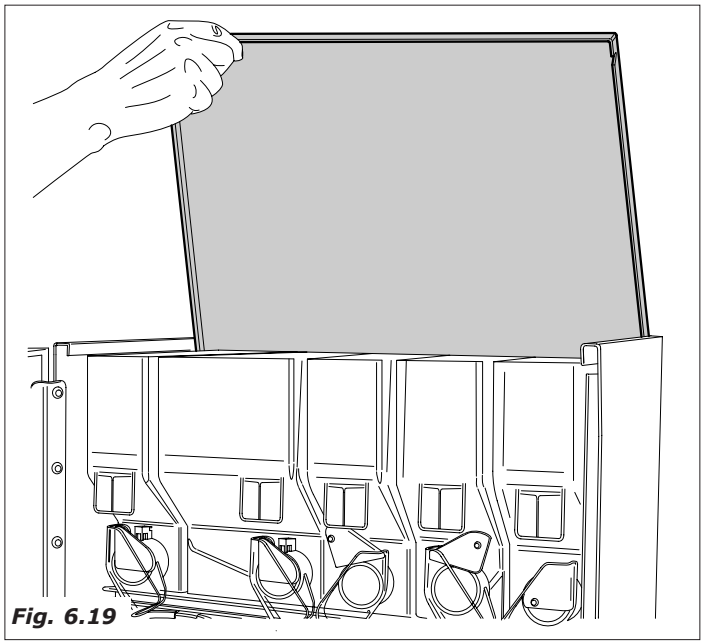


Fig. 6.19

6.6.2 Instalación del monedero

El distribuidor se entrega desprovisto de sistema de pago; son responsabilidad de quien instala el sistema de pago los daños eventuales que se produzcan en la misma máquina y/o cosas y/o personas debidos a errores en la instalación del mismo.

Hay que conectar los selectores directamente en la tarjeta del teclado; los sistemas seriales executive necesitan del KIT de sistemas de pago RS232 suministrado a parte.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "7.0 PROGRAMACIÓN" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

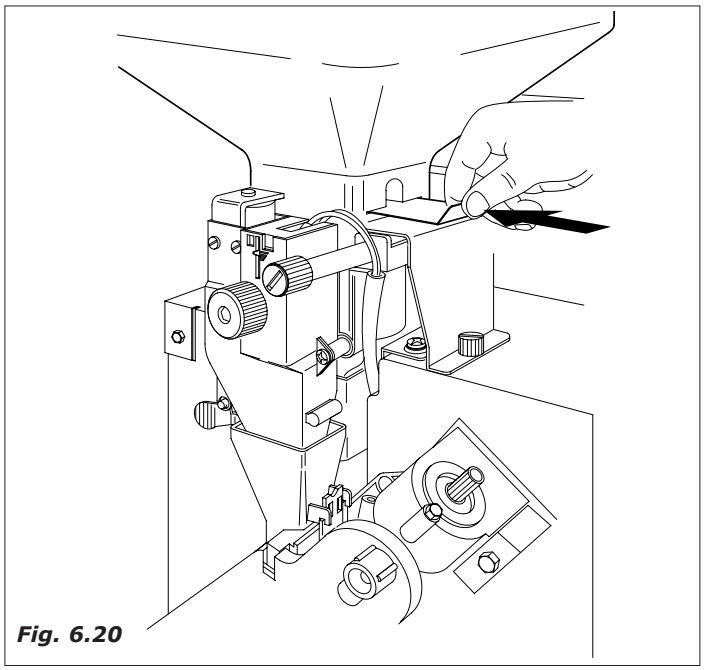


Fig. 6.20

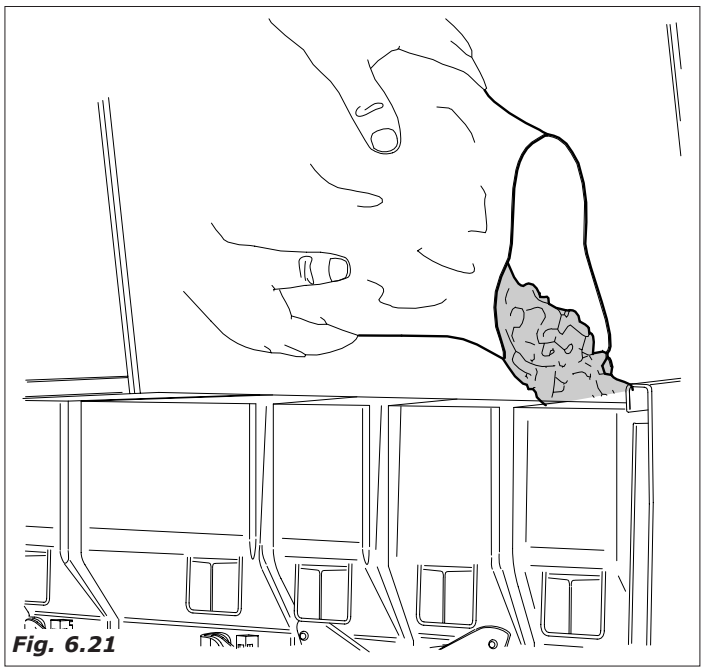


Fig. 6.21

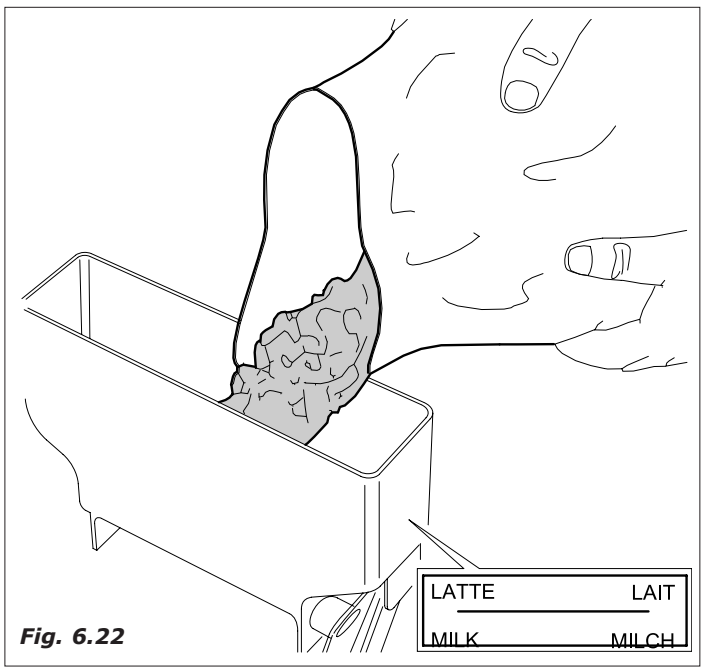


Fig. 6.22

7.0 PROGRAMACIÓN

Con la programación descrita en este apartado, se pueden programar todos los parámetros relativos a la configuración de la máquina, dosificación, precios y datos de venta.
La comunicación entre máquina y usuario se realiza mediante un display de cristal líquido de 32 caracteres y de la botonera de selección.
El distribuidor es calibrado con valores estándar ya en la fase de prueba, Temperatura café, Temperaturas solubles, Selecciones combinadas al precio número "1".
Calibrado productos= cantidad de agua y polvos, para obtener los mejores resultados se puede regular el grado de molienda y la dosis.

ÍNDICE DE PROGRAMACIÓN

7.1 *Descripción general y operaciones preliminares*
7.1.1 Selección del idioma

7.2 *Descripción de las funciones*

7.2.1 VENTAS
7.2.2 OPCIONES
7.2.3 BEBIDAS
7.2.4 PRECIO-TECLAS
7.2.5 MONEDAS
7.2.6 PRECIOS
7.2.7 CÓDIGO
7.2.8 DATOS DE DEFAULT
7.2.9 DESCUENTOS
7.2.10 INCLUSIÓN -JARRA
7.2.11 EURO
7.2.12 RELOJ

7.1 Descripción general y operaciones preliminares

Pulsador dev programación
A todas las funciones de programación se accede pulsando el botón P10 situado en la tarjeta teclado *(Fig.7.1)*; en el display aparecerá "introducir código de acceso", el cual se introduce mediante la botonera de selección.
– el mensaje del display puede seleccionarse entre cuatro idiomas diferentes, según las necesidades del usuario.

Los datos de programación, pueden ser de dos tipos:

● DATOS NUMÉRICOS
Tales como dosificación del agua y producto o programación de precios, hora y fecha.

● DATOS ALFANUMÉRICOS
Tales como la programación del menú "OPCIONES", que permite el funcionamiento o la anulación de diferentes funciones.

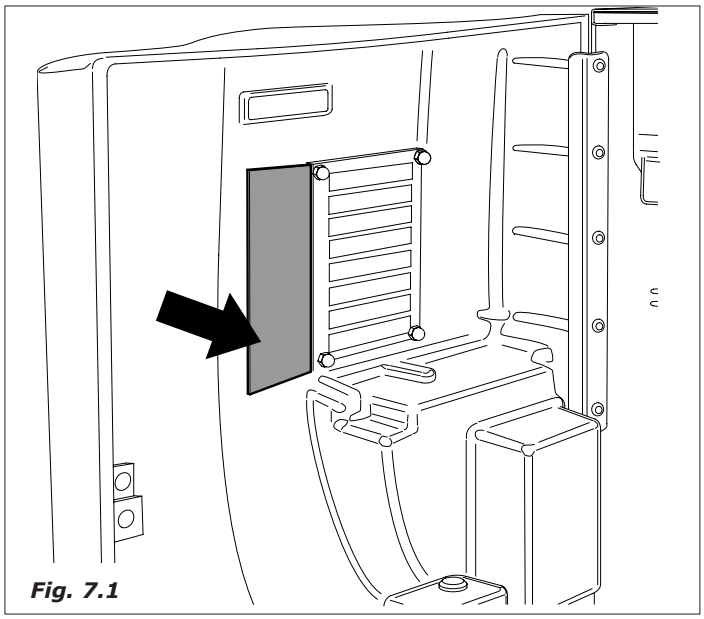
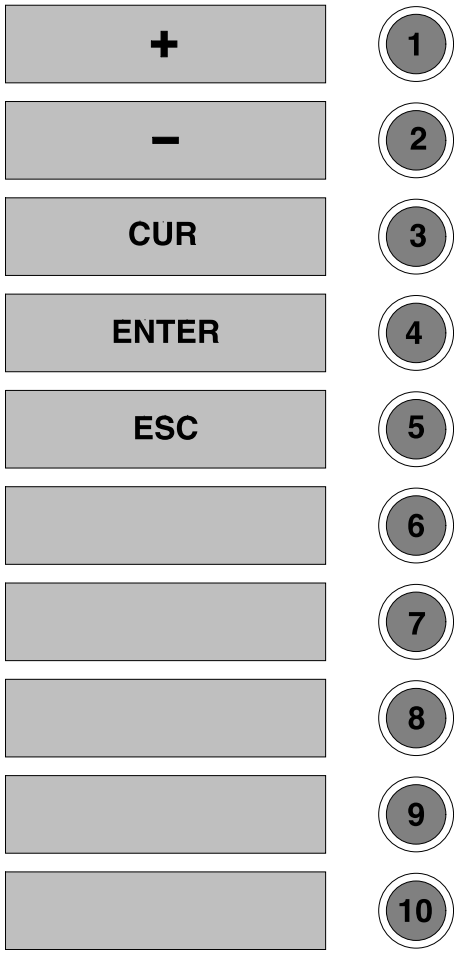


Fig. 7.1

Panel de programación



Para la programación se utiliza parte de la botonera de selección:

■ tecla **1** **"+"**
tiene la doble función de incremetar el valor de una cifra seleccionada (p.e. un valor de dosis), y/o mover hacia adelante en la lista de funciones disponibles en el submenú.

■ tecla **2** **"-"**
disminuye el valor de el dígito seleccionado

■ tecla **3** **"CUR"**
permite mover el cursor del display entre los valores que se desean variar con los precedentes Pulsadors + y -

■ tecla **4** **"ENTER"**
usado para confirmar las variaciones aportadas o para moverse en el menú opciones

■ tecla **5** **"ESC"**
sale del submenú de programación actual, para volver al submenú de proveniencia

Concluídas las modificacioens de los parámetros, se sale del modo de programación apretando de nuevo el botón de la placa C.P.U.

Programación

Tecla 1	**+** (aumentar)
Tecla 2	**-** (disminuir)
Tecla 3	**cur** (cursor)
Tecla 4	**enter** (aceptación)
Tecla 5	**ESC**

Panel de manutención (versión expreso)

MANUTENCIÓN (versión expreso)

TECLA 1	ENSAYO COMPLETO
TECLA 2	ENSAYO AGUA
TECLA 3	RESET ALARMAS
TECLA 4	ROTACIÓN GRUPO CAFÉ
TECLA 5	LAVADO BATIDORA LECHE/CHOC.
TECLA 6	DESPLAZAMIENTO ALARMAS
TECLA 7	NO UTILIZADO
TECLA 8	TOTAL VENTAS
TECLA 9	SE VUELVE AL ESTADO NORMAL
TECLA 10	NO UTILIZADO

Panel de manutención (Versión solubles)

MANUTENCIÓN (versión solubles)

TECLA 1	ENSAYO COMPLETO
TECLA 2	ENSAYO AGUA
TECLA 3	RESET ALARMAS
TECLA 4	LAVADO BATIDORA CAFÉ
TECLA 5	LAVADO BATIDORA LECHE/CHOC.
TECLA 6	LAVADO BATIDORA TÉ
TECLA 7	DESPLAZAMIENTO ALARMAS
TECLA 8	TOTAL VENTAS
TECLA 9	SE VUELVE AL ESTADO NORMAL
TECLA 10	NO UTILIZADO

7.1.1 Selección del idioma

Para acceder al menú de programación, es necesario introducir el código de acceso o "password"

cod 00000

El código de acceso está formado por cinco cifras.

el cursor aparece bajo la primera; con las teclas P1 y P2, aumentamos o disminuimos el dígito; con la tecla P3,(cur), cambiaremos el cursor.

Repetir la operación hasta completar el código de acceso.

Una vez obtenido el código correcto, pulsar la tecla "**enter**" (P4) para acceder a la programación

por defecto, el número de acceso es 00001

Tras introducir el código, en el display aparece la primera función.:
- pulsando "enter" accedemos a la función
- pulsando "+" visualizamos el resto de funciones.
- pulsando "RSC" volvemos a la función inicial.

NOTA : Podemos acceder al modo de programación si estamos en modo de selección

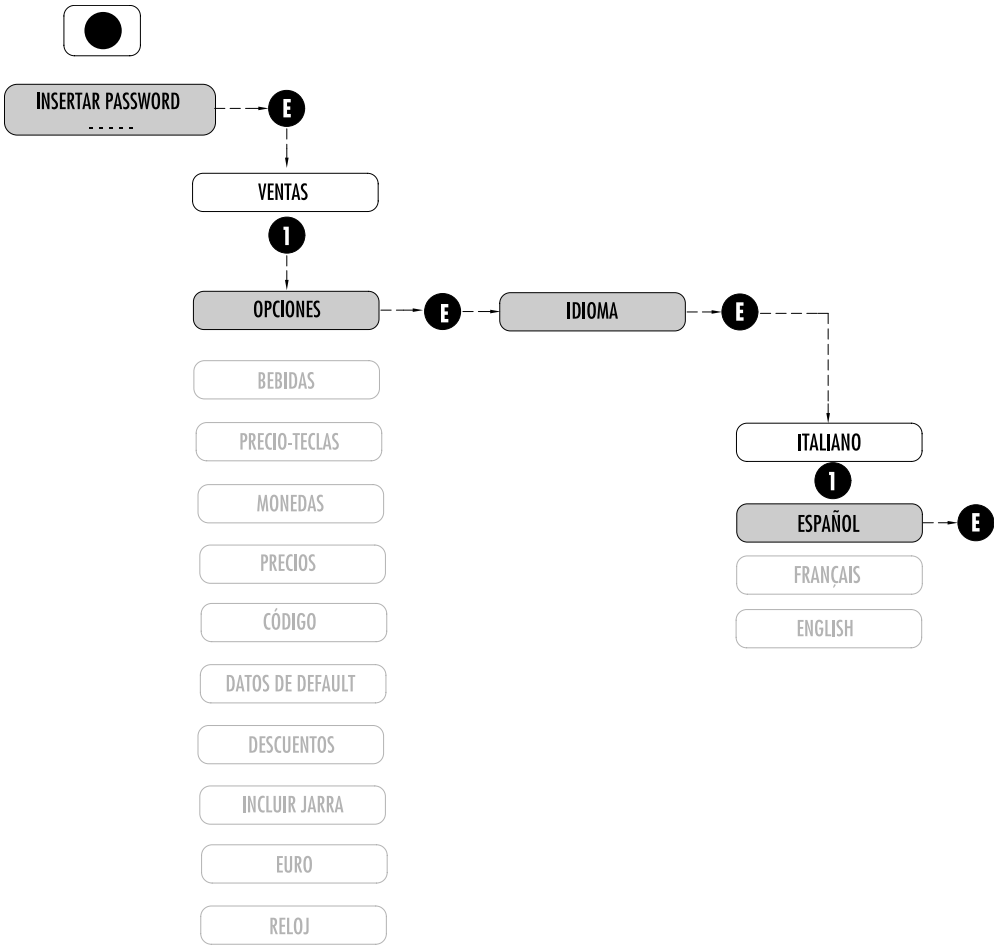


Fig. 7.2

Si estamos en modo de SERVICIO, primero hemos de pasar al modo de SELECCIÓN y desde este,podremos acceder al modo de PROGRAMACIÓN.

El menú principal presenta en la primera línea la frase Elección menú, en la segunda línea se encuentra el ítem del menú que hay que programar, que se refiere a la siguiente lista:

VENTAS
OPCIONES
BEBIDAS
PRECIO-TECLAS
MONEDAS
PRECIOS
CÓDIGO
DATOS DE DEFAULT
DESCUENTOS (sólo si el chip reloj está conectado)
INCLUSIÓN -JARRA
EURO
RELOJ (sólo si el chip reloj está conectado)

Para abandonar el modo de programación, pulsar la tecla "**ESC**", hasta que el display muestre una de las funciones arriba indicadas.

Si entonces pulsamos el botón de programación situado en la Tarjeta teclado volveremos al modo de selección.

La visualización en el display está dispuesta sobre dos líneas.

Además, se puede transferir la programación utilizando un PC y el KIT de programación suministrado a parte.

7.1 Descripción de las funciones

7.2.1 VENTAS (Fig.7.3)

Permite acceder a todas las estadísticas de venta contabilizadas de la máquina.
Confirmando con la tecla ENTER, se entra secuencialmente en el siguiente menú de datos estadísticos y de gestión de los mismos:

Cobro total	Importe total que no se puede poner en cero [0..16777215]
Cobro	Importe total que se puede poner en cero [0..16777215]
Descuento	Descuento total [0..16777215]
Overpay	Overpay total [0..16777215]
Ventas beb. x	con x = 1..8 se indica la bebida a la cual se refiere por el valor visualizado en el renglón 2
n	n° de ventas relativo a la bebida asociada a la tecla x
Ventas	referencia para las ventas totales que se pueden poner en cero
n	n° de ventas totales que se pueden poner en cero
Ventas total	referencias para las ventas totales no que se pueden poner en cero
n	n° de ventas totales no que se pueden poner en cero
Gratis	Gratis total que se puede poner en cero [0..16777215]
Jarra	Jarra total que se puede poner en cero [0..16777215]
Ensayo	Ensayo total que se puede poner en cero [0..16777215]
Moneda línea x	con x = 1..8 se indica la moneda a la cual se refiere por el valor visualizado en la línea 2 [0..65535]
Poner en cero?	si se desea poner en cero las ventas del menú ventas, hay que programar Sí y presionar Enter, [Sí/No]

Presionando la tecla "P1" se presenta el menú descrito hasta la función deseada; presionando la tecla ENTER se accede al primer dato de la función escogida; si se sigue presionando ENTER se accede a la lectura de los demás datos, de estar presentes.

Presionando la tecla ESC se regresa al menú de procedencia.

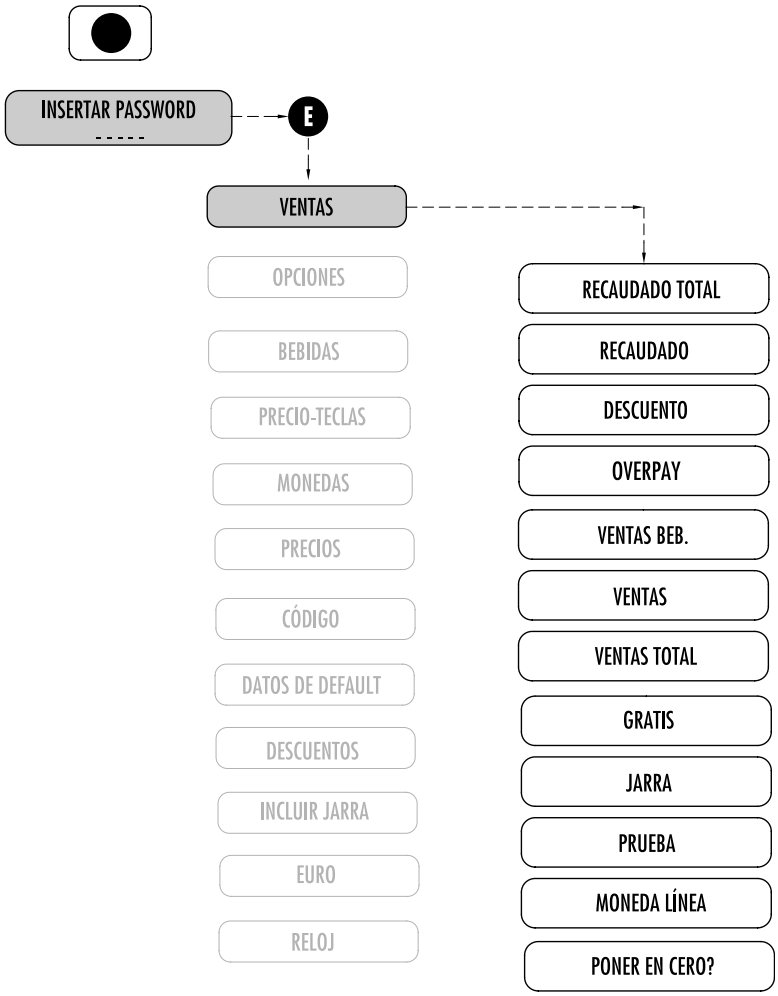


Fig. 7.3

7.2.2 OPCIONES (Fig. 7.4)

Esta función hace disponibles secuencialmente una serie de opciones tal como se describe más abajo; a través de la tecla ENTER se accede al submenú visualizando la primera opción. Para cada OPCIÓN hay que programar el estado lógico "S" o "N" que habilita o no su funcionamiento.

Idioma elección del idioma para la visualización de los mensajes. Hay 4 idiomas que se pueden actualizar con el programa mensajes.

Sistemas pago Programa el sistema de pago utilizado [G13/Executive/MDB]

ECS dif. Sólo si está programado el sistema de pago Executive. Programa la opción ECS diferenciado [On/Off]

Price holding Sólo si está programado el sistema de pago Executive. Programa la opción para el Price Holding [On/Off]

Vuelto máx. Sólo si está programado el sistema de pago MDB. Programa el vuelto máximo para el monedero MDB

Cambiamonedas Sólo si está programado el sistema de pago MDB. Programa la opción cambiamonedas [On/Off]

Temp. caldera programación de la temperatura de la caldera [70 °C … 96 °C]

Moled. Istant. Programa el tipo de moledura, si SÍ, entonces se tiene la moledura instantánea; si NO se tiene la moledura tradicional [SÍ/NO]

Umbral molinillo Programa el umbral de corriente para el molinillo [05.0 … 18.0]

Timeout molinillo Programa el timeout para el molinillo [00.0 s … 25.5 s]

Timeout grupo Programa el timeout para el grupo [00.0 s … 25.5 s]

Timeout bomba Programa el timeout para la bomba [00.0 s … 25

Depurador Programa el valor del depurador [0 … 50000]

Muelas café Programa el valor de las muelas café [0 … 50000]

Filtros café Programa el valor de los filtros de café [0 … 50000]

Cred. permanente Si está activada esta opción, habilita el timeout de crédito por 3 minutos. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Recuperación crédito Si está habilitada esta opción, restablece el crédito siempre que la erogación de una bebida no haya funcionado correctamente. Además, no se recupera el crédito si hay una indicación de que se ha entregado la bebida o si, ante la presencia de otras indicaciones, se solicita la bebida agua caliente. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Reintegración Habilita la reintegración. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Leche Antes Habilita la erogación de los solubles antes de la erogación del café. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Tecla azúcar selección de la tecla correspondiente a la selección dulce y muy dulce, [0…8] con 0 ninguna tecla azúcar

Azúcar único programa la opción cantidad de azúcar igual para todas las bebidas [On/Off]

Tiempo azúcar programa la dosis del azúcar correspondiente a la opción azúcar única y con la preselección dulce. No se visualiza si Azúcar único = Off, [00.0 s … 25.5 s]

T extra azúcar Programa la dosis de azúcar adicional correspondiente a la preselección muy dulce, [00.0 s … 25.5 s]

T integración agua Programa la dosis de integración de agua, [0.0 s … 6.0 s]

Multiventa Habilita la multiventa. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Número máquina Número máquina [0..999999]

Número locación Número locación [0..65535]

Punto decimal Define la visualización del punto decimal: P1 y P2 para seleccionar, P4 para confirmar. [0000 / 0000.0 / 000.00 / 00.000]

Lavado Habilitación lavado con reloj. [On/Off]

Ciclo lavado Habilitación ciclo lavado. [On/Off]

Jarra 1 Número de erogaciones para la bebida asociada a la tecla 1. [2..99]

Jarra 2 Número de erogaciones para las bebidas asociadas a las teclas 2..8 . [2..99]

Sens. Sonda min programa la sensibilidad de la sonda de nivel mínimo, [20 … 200]. Se asigna un valor de sensibilidad a las sondas de nivel empleadas en las máquinas.

Ante la presencia de un agua poco conductiva, hay que disminuir la sensibilidad de la sonda.

Sens. Sonda max programa la sensibilidad de la sonda de nivel máximo, [20 … 200]. Se asigna un valor de sensibilidad a las sondas de nivel empleadas en las máquinas.

Ante la presencia de un agua poco conductiva, hay que disminuir la sensibilidad de la sonda.

Con las teclas "P1" y "P2", se modifican los valores lógicos, como el estado de "sí" (S = habilitado) a "no" (N = inhabilitado) o con las teclas "P1", "P2", "P3" se modifican los valores numéricos.

Presionando nuevamente ENTER se confirma el valor programado y aparece en el display la opción sucesiva; presionando nuevamente ESC se regresa al menú "OPCIONES".

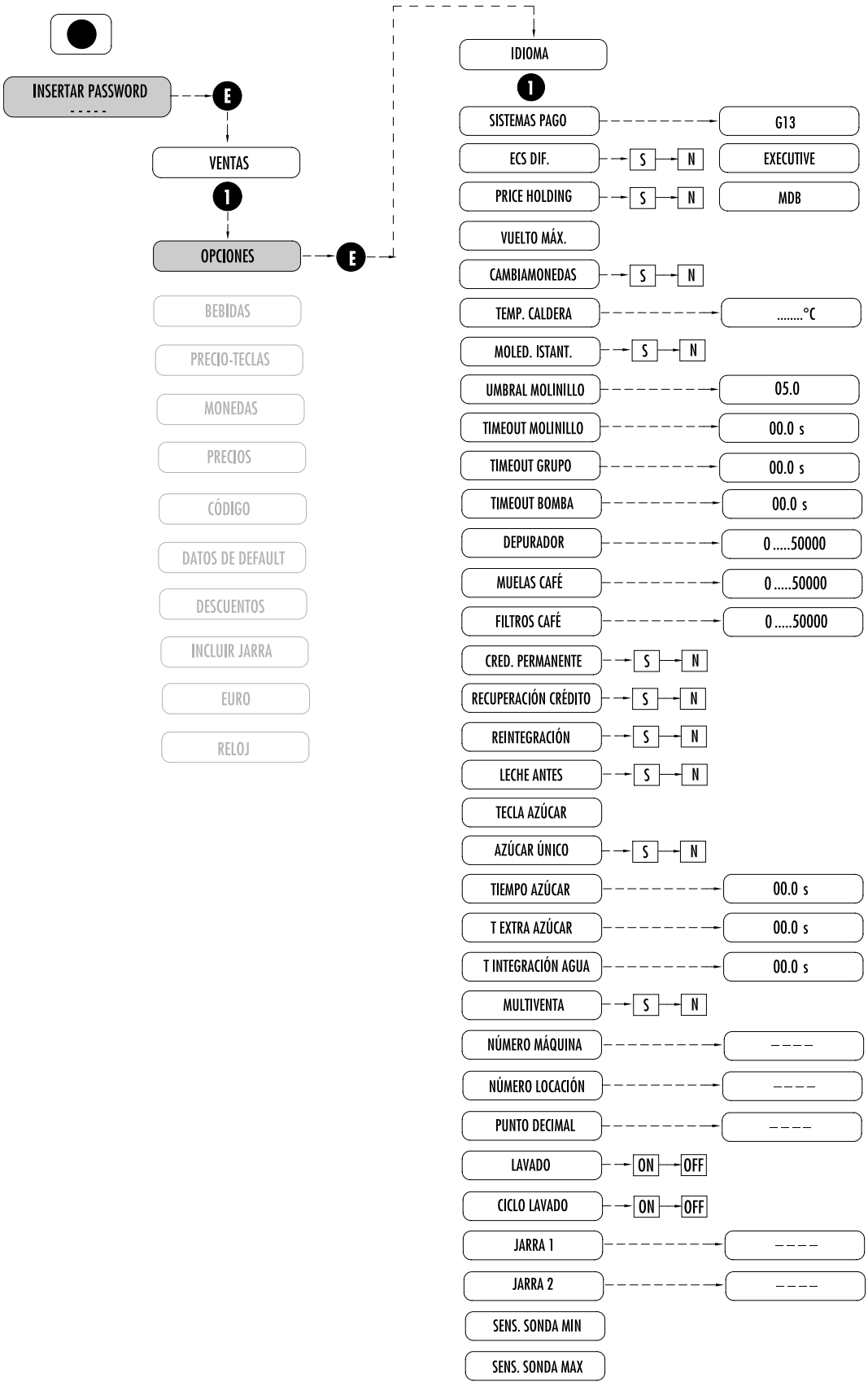

INSERTAR PASSWORD
- - - - -
E
VENTAS
1
OPCIONES
E
BEBIDAS
PRECIO-TECLAS
MONEDAS
PRECIOS
CÓDIGO
DATOS DE DEFAULT
DESCUENTOS
INCLUIR JARRA
EURO
RELOJ
IDIOMA
1
SISTEMAS PAGO
G13
ECS DIF.
S
N
EXECUTIVE
PRICE HOLDING
S
N
MDB
VUELTO MÁX.
CAMBIAMONEDAS
S
N
TEMP. CALDERA
.....°C
MOLED. ISTANT.
S
N
UMBRAL MOLINILLO
05.0
TIMEOUT MOLINILLO
00.0 s
TIMEOUT GRUPO
00.0 s
TIMEOUT BOMBA
00.0 s
DEPURADOR
0.....50000
MUELAS CAFÉ
0.....50000
FILTROS CAFÉ
0.....50000
CRED. PERMANENTE
S
N
RECUPERACIÓN CRÉDITO
S
N
REINTEGRACIÓN
S
N
LECHE ANTES
S
N
TECLA AZÚCAR
AZÚCAR ÚNICO
S
N
TIEMPO AZÚCAR
00.0 s
T EXTRA AZÚCAR
00.0 s
T INTEGRACIÓN AGUA
00.0 s
MULTIVENTA
S
N
NÚMERO MÁQUINA
_ _ _ _
NÚMERO LOCACIÓN
_ _ _ _
PUNTO DECIMAL
_ _ _ _
LAVADO
ON
OFF
CICLO LAVADO
ON
OFF
JARRA 1
_ _ _ _
JARRA 2
_ _ _ _
SENS. SONDA MIN
SENS. SONDA MAX

Fig. 7.4

7.2.3 BEBIDAS

Versión solubles (Fig. 7.5)

La estructura del menú bebidas se repite para el número de bebidas, por lo tanto se repetirá dicha estructura para una sola bebida, indicando una x en el lugar del número de bebida, entonces basta sustituir la x con el número de bebida correspondiente.

Atención, el menú de una bebida no se visualiza si se ha programado en el menú bebida el número de la tecla para la selección, es decir que si se programa como tecla de preselección el n°1, el menú bebida 1 no se visualiza.

Para los solubles se han efectuado las siguientes combinaciones:

1 = Té de limón
2 = Té de melocotón
3 = Chocolate
4 = Leche
5 = Café
6 = Azúcar

En la línea 1 está indicada la tecla a la cual se refiere para la habilitación; las dosis y los tiempos que aparecen en la línea 2 son los parámetros que ilustraremos a continuación:

On habilita la bebida

Ev.1 00.0 s dosis de agua relativa a los solubles 1 y 2, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.1 00.0 s retraso dosis de agua relativa a los solubles 1 y 2, [00.0 s … 25.5 s]

Sol.1 00.0 s dosis soluble 1, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.Sol.1 00.0 s retraso dosis soluble 1, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.1 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 1, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.1 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 1, [00.0 s … 25.0 s]

Sol.2 00.0 s dosis soluble 2, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.Sol.2 00.0 s retraso dosis soluble 2, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.2 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 2, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.2 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 2, [00.0 s … 25.0 s]

Ev. 2 00.0 s dosis de agua relativa a los solubles 4 y 3, [00.0 s … 25.5 s]

Rit. 2 00.0 s retraso dosis de agua relativa a los solubles 4 y 3, [00.0 s … 25.5 s]

Sol.3 00.0 s dosis soluble 3, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.Sol.3 00.0 s retraso dosis soluble 3, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.3 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 3, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.3 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 3, [00.0 s … 25.0 s]

Sol.4 00.0 s dosis soluble 4, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.Sol.4 00.0 s retraso dosis soluble 4, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.4 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 4, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.4 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 4, [00.0 s … 25.0 s]

Ev.3 00.0 s dosis de agua relativa a los solubles 5 y 6, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.3 00.0 s retraso dosis de agua relativa a los solubles 5 y 6, [00.0 s … 25.5 s]

Sol.5 00.0 s dosis soluble 5, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.Sol.5 00.0 s retraso dosis soluble 5, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.5 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 5, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.5 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 5, [00.0 s … 25.0 s]

Sol.6 00.0 s dosis soluble 6, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.Sol.6 00.0 s retraso dosis soluble 6, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.6 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 6, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.6 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 6, [00.0 s … 25.0 s]

El Ton indica el tiempo que el motorreductor queda encendido, mientras que el Toff indica el tiempo que queda apagado. La secuencia temporal es Ton-Toff-Ton-Toff- etc. para toda la duración del soluble correspondiente.

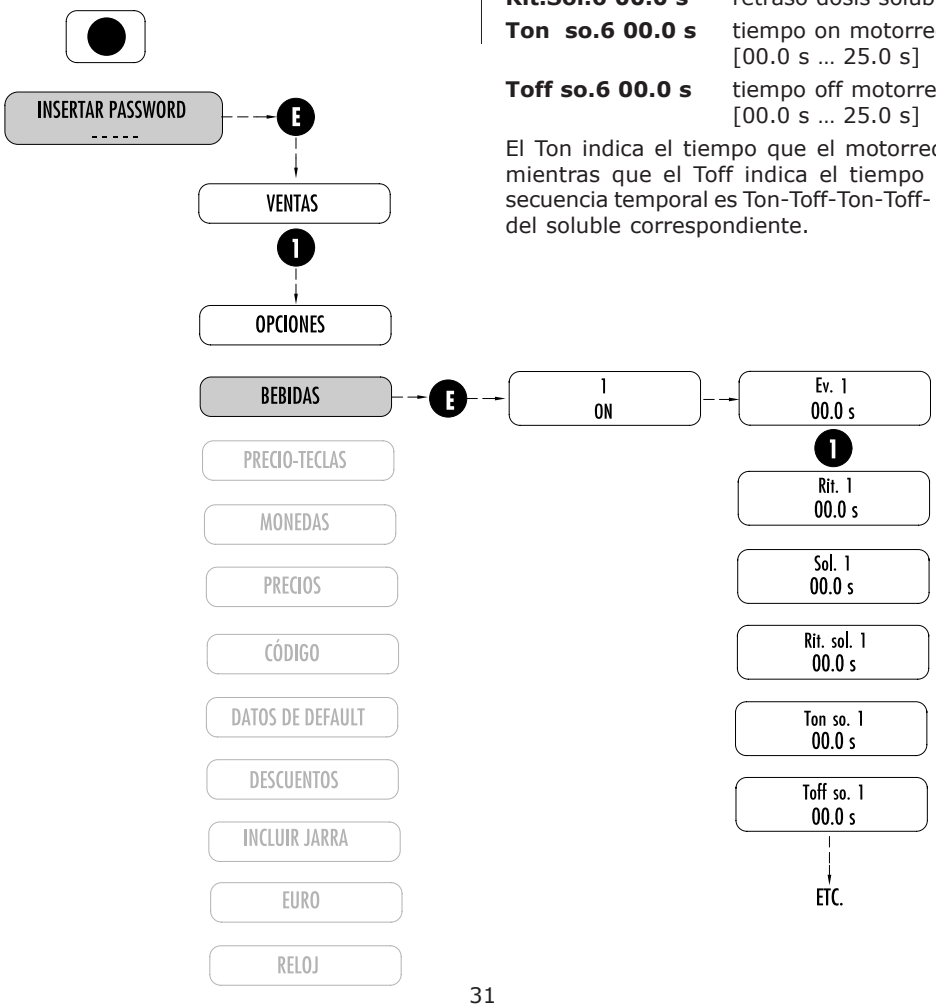


Fig. 7.5

7.2.3 BEBIDAS

Versión expreso (Fig. 7.6)

La estructura del menú bebidas se repite para el número de bebidas, por lo tanto se repetirá dicha estructura para una sola bebida, indicando una x en el lugar del número de bebida, entonces basta sustituir la x con el número de bebida correspondiente.

La bebida asociada a la tecla 8 es una excepción, pues puede erogar sólo agua caliente y por lo tanto tendrá un menú diferente de las otras teclas.

Para los solubles se han efectuado las siguientes combinaciones:

1 = Leche

2 = Chocolate

Para las teclas de 1 a 7 en la línea 1, está indicada la tecla a la cual se refiere para la habilitación; las dosis y los tiempos que aparecen en la línea 2 son los parámetros que ilustraremos a continuación:

On habilita la bebida

Ev.1 000 c³ cantidad de agua para el café, [000 c³ … 999 c³]

Acq.Agg. 000 c³ cantidad de agua adicional para el café, [000 c³ … 999 c³]

Ev.2 000 c³ cantidad de agua para los solubles 1 y 2, [000 c³ … 999 c³]

Rit.Ev.2 00.0 s retraso dosis de agua relativa a los solubles 1 y 2, [00.0 s … 25.5 s]

Sol.1 00.0 s dosis soluble 1, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.Sol.1 00.0 s retraso dosis soluble 1, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.1 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 1, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.1 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 1, [00.0 s … 25.0 s]

Sol.2 00.0 s dosis soluble 2, [00.0 s … 25.5 s]

Rit.Sol.2 00.0 s retraso dosis soluble 2, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.2 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 2, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.2 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 2, [00.0 s … 25.0 s]

El Ton indica el tiempo que el motorreductor queda encendido, mientras que el Toff indica el tiempo que queda apagado. La secuencia temporal es Ton-Toff-Ton-Toff- etc. para toda la duración del soluble correspondiente.

Para la tecla 8, el menú está compuesto como se indica a continuación

On habilita la bebida

Ev. Agua 000 c³ cantidad de agua erogada, [000 c³ … 999 c³]

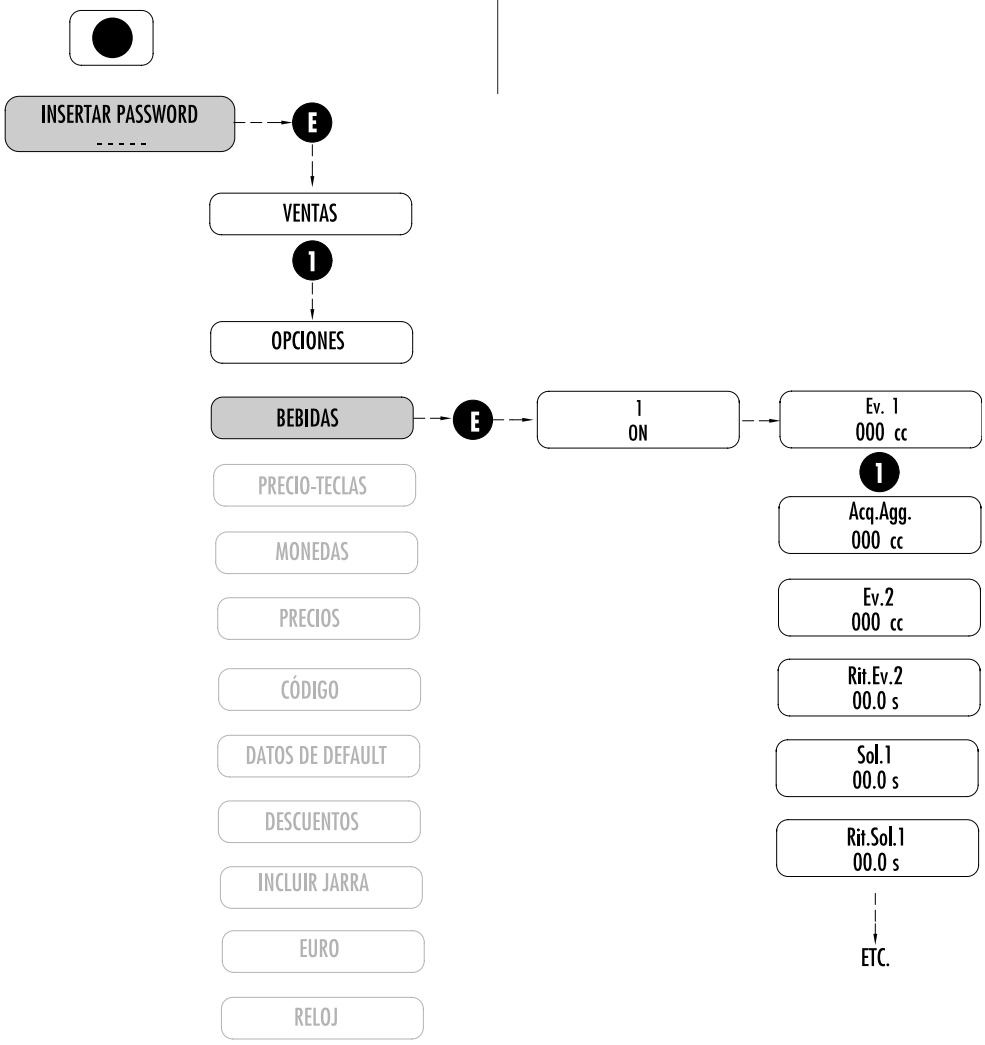


Fig. 7.6

7.2.4 PRECIO-TECLAS (Fig. 7.7)

En este menú se indica la asociación de un precio a la tecla.
En la línea 1 se indica la tecla a la cual se refiere, mientras que en la línea dos se programa el n° del precio deseado.

Para cambiar número se actúa, respectivamente, sobre las teclas P1 y P2 para el incremento o el decremento; la tecla P4 (Enter) guarda la elección.

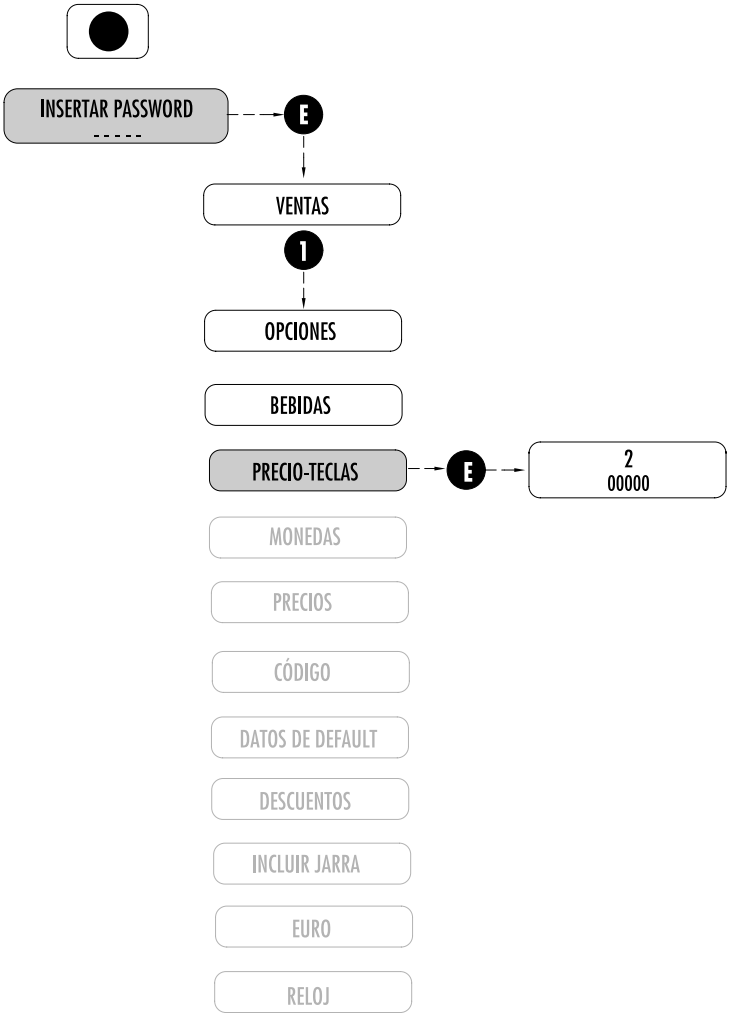


Fig. 7.7

7.2.5 MONEDAS (Fig.7.8)

Se accede a este menú para la programación de las monedas (de Moneda 1 a Moneda 6) para lograr que sean compatibles con el sistema utilizado; entonces hay que verificar que los canales del monedero correspondan a los canales de la máquina.

Presionando una vez ENTER, aparece en el display:

Punto decimal

define la visualización del punto decimal: P1 y P2 para seleccionar, P4 para confirmar. [0000 / 0000.0 / 000.00 / 00.000]

"Moneda 1 0050"

con las teclas "+", "-", y "cur" se modifican los valores.

Presionando ENTER se confirma la variación programada o igualmente el valor visualizado en el display y se pasa a la moneda sucesiva.

Presionando ESC se regresa al menú MONEDAS.

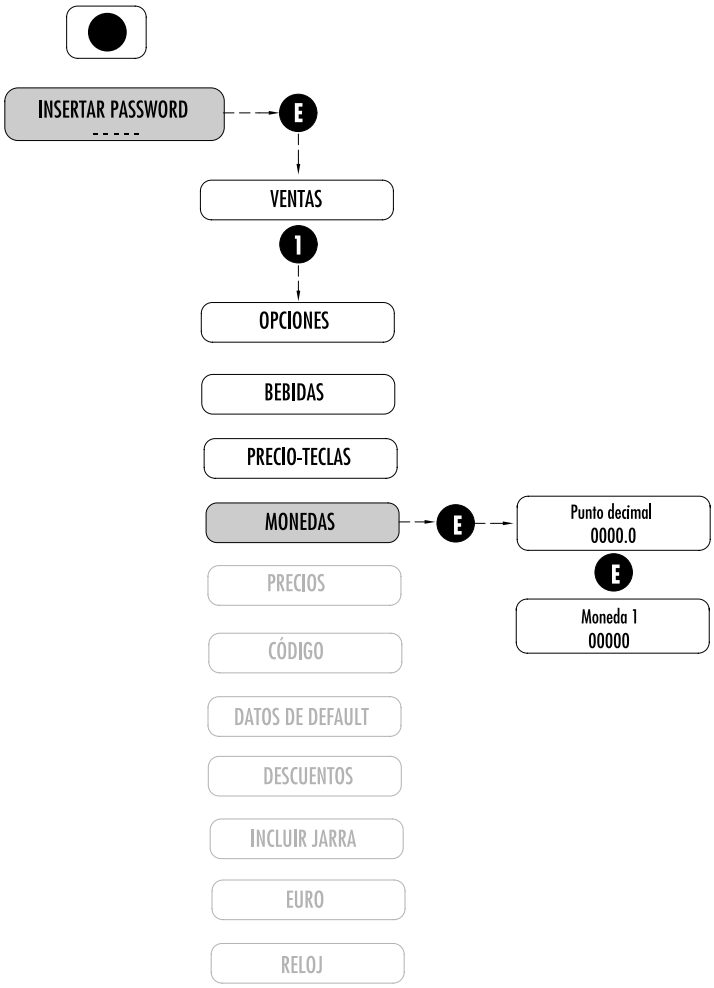


Fig. 7.8

7.2.6 PRECIOS (Fig. 7.9)

Disponemos de hasta 8 precios aplicables a cada una de las selecciones.
Pulsando "ENTER" se accede a la programación de los diferentes precios; en el display aparece:

"Precio 0 0000"

De la misma forma que hemos programado las dosis, podemos programar los precios de venta, utilizando las teclas "P1", "P2" y "P3".

Para venta gratuita (free-vend) es suficiente con programar el precio de venta a 0 pts.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor programado, y en el display aparece el precio siguiente:

"Precio 01 0000"

Pulsando la tecla **"ESC"** volvemos al menú de precios.

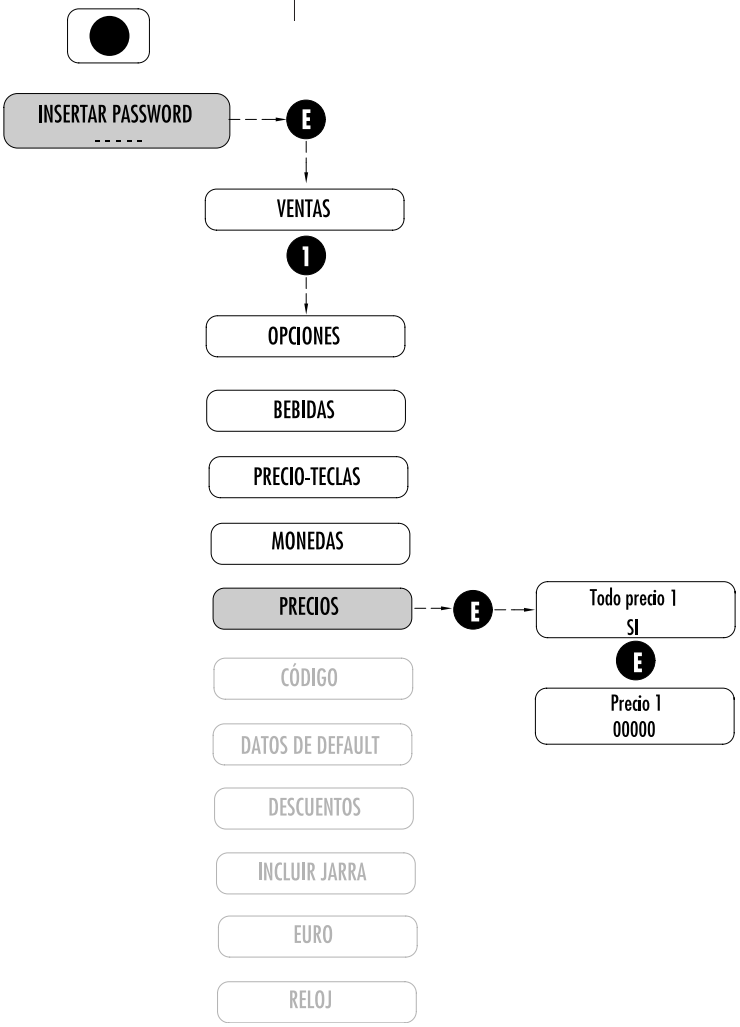


Fig. 7.9

7.2.7 CÓDIGO (Fig.7.10)

Código

permite programar un nuevo código, [00000 … 99999]

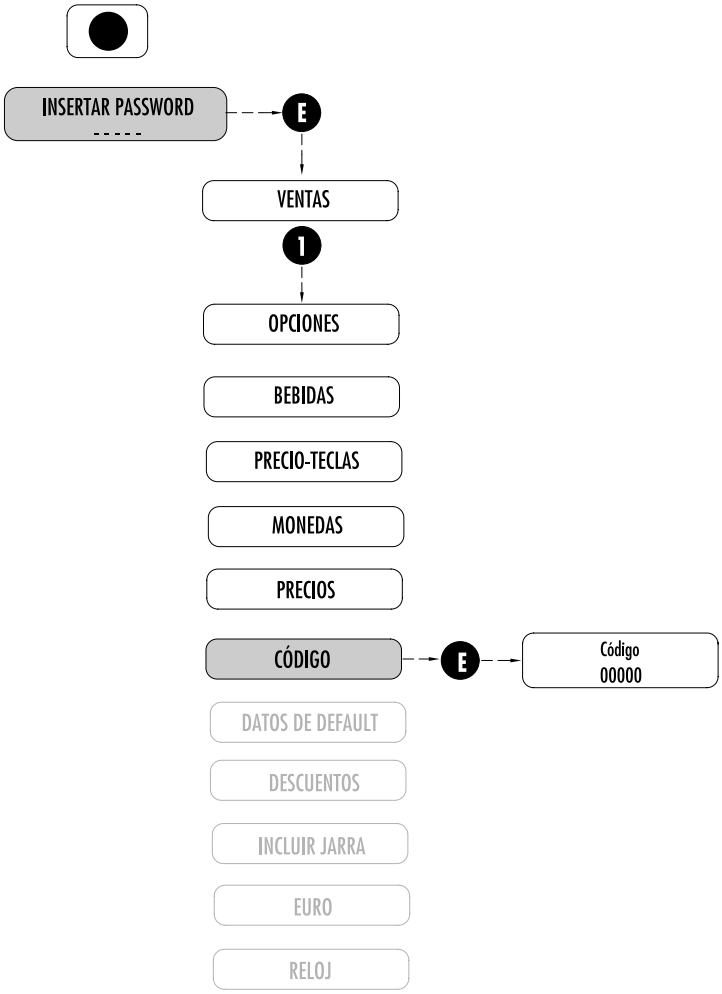


Fig. 7.10

7.2.8 DATOS DE DEFAULT (Fig.7.11)

Con esta función se cargan todos los datos de default. Que además de los tiempos y las dosis de las selecciones, comprenden también password, monedas, precios, asociación tecla-precio, programaciones generales, habilitaciones, contadores descendientes, datos de venta y otro.

Datos de default?

si se desea volver a cargar los datos de default, hay que programar en Sí y presionar Enter), [Sí/no]

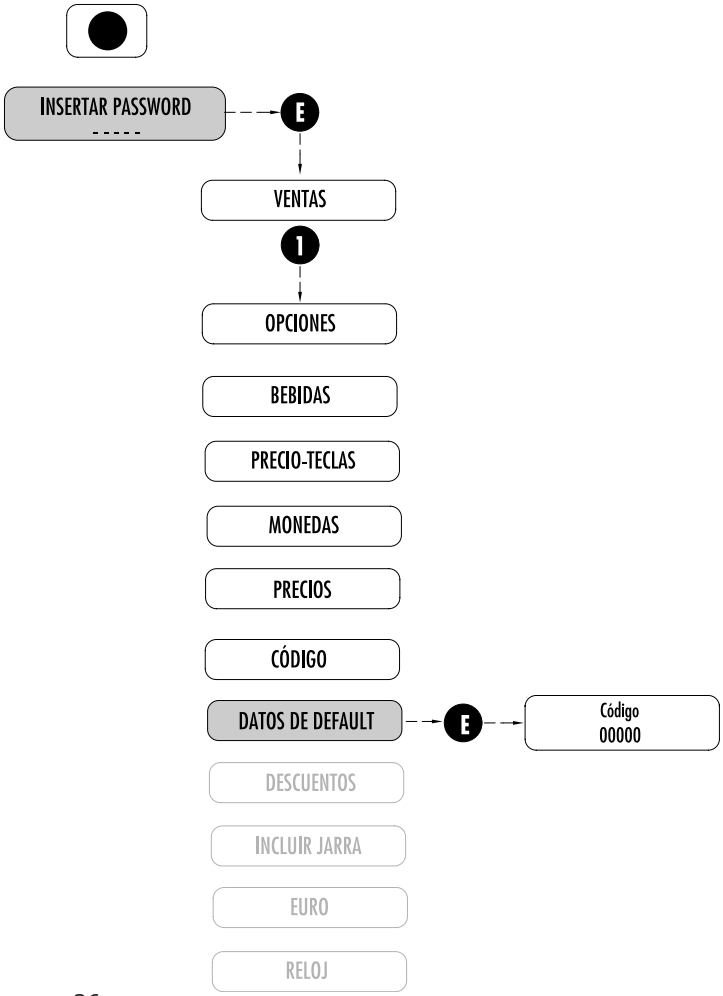


Fig. 7.11

7.2.9 DESCUENTOS (Fig.7.12)

Descuento x

indica el descuento asociado a la bebida x (x=1..8), [00000 … 65535]

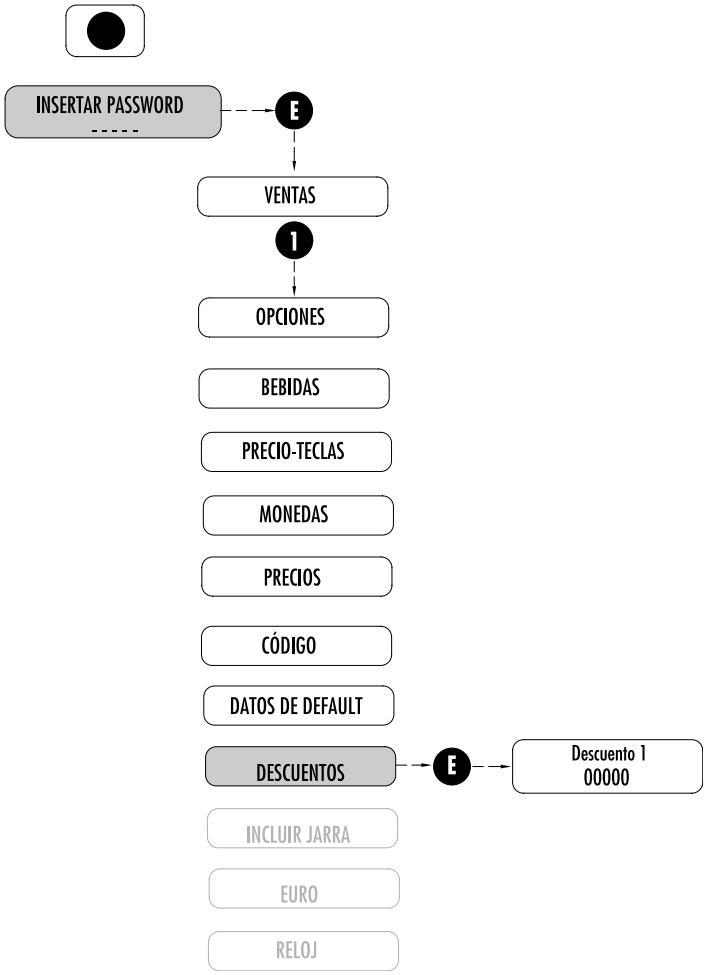


Fig. 7.12

7.2.10 INCLUIR JARRA (Fig.7.13)

Jarra selec. x

Habilita la opción jarra para la selección x (x=1..8), [On/Off]

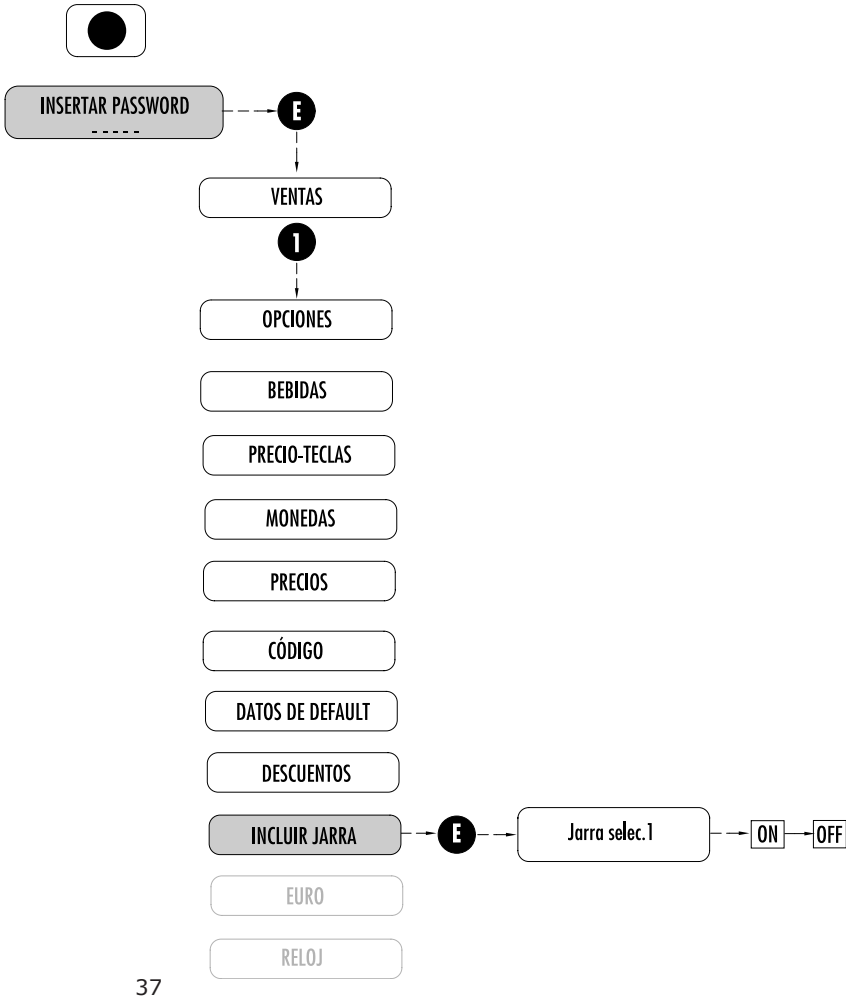


Fig. 7.13

7.2.11 EURO (Fig.7.14)

Visualización Habilita la visualización de la conversión [On/Off]

Punto fact.conv. Posición del punto en el factor de conversión [0..6 decimales]

Factor de conv. Factor de conversión [0..999999]

Conv.Moneda/Euro Selecciona si efectuar la conversión de la moneda/euro o euro/moneda [On/Off]

Punto visualiz. Posición del punto decimal en la visualización de la conversión euro moneda [00000,0000.0,000.00]

Nota: el parámetro "Punto visualiz." se visualiza sólo si la conversión moneda/euro está en Off.

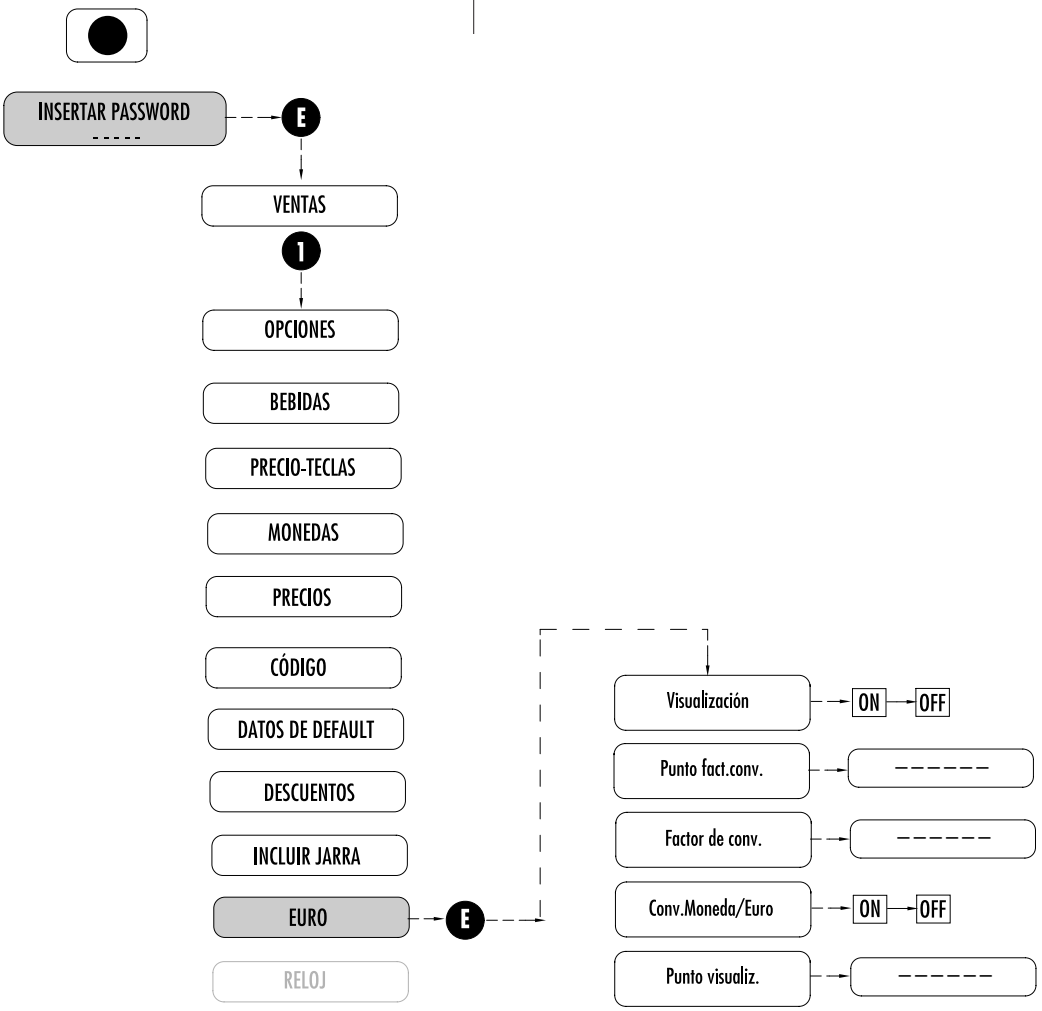


Fig. 7.14

7.2.12 RELOJ (Fig.7.15)

Hay a disposición los siguientes menús:

Set hora/minutos
Encender
Lavados
Descontar

Set hora/minutos:

Set hora/minutos	Programa la hora y el minuto actuales [00:00..23:59]

Encender:

Inicio 1	Programa el horario de encendido 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de apagado 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de encendido 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de apagado 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de encendido no está habilitada. Si se efectúa esto en ambas fajas, la máquina está siempre encendida.

Lavados

Lavado 1	Programa el horario del lavado 1	[00:00..23:59]
Lavado 2	Programa el horario del lavado 2	[00:00..23:59]

Descontar

Inicio 1	Programa el horario de inicio de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de fin de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de inicio de los precios descontados 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de fin de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de descontar no está habilitada.

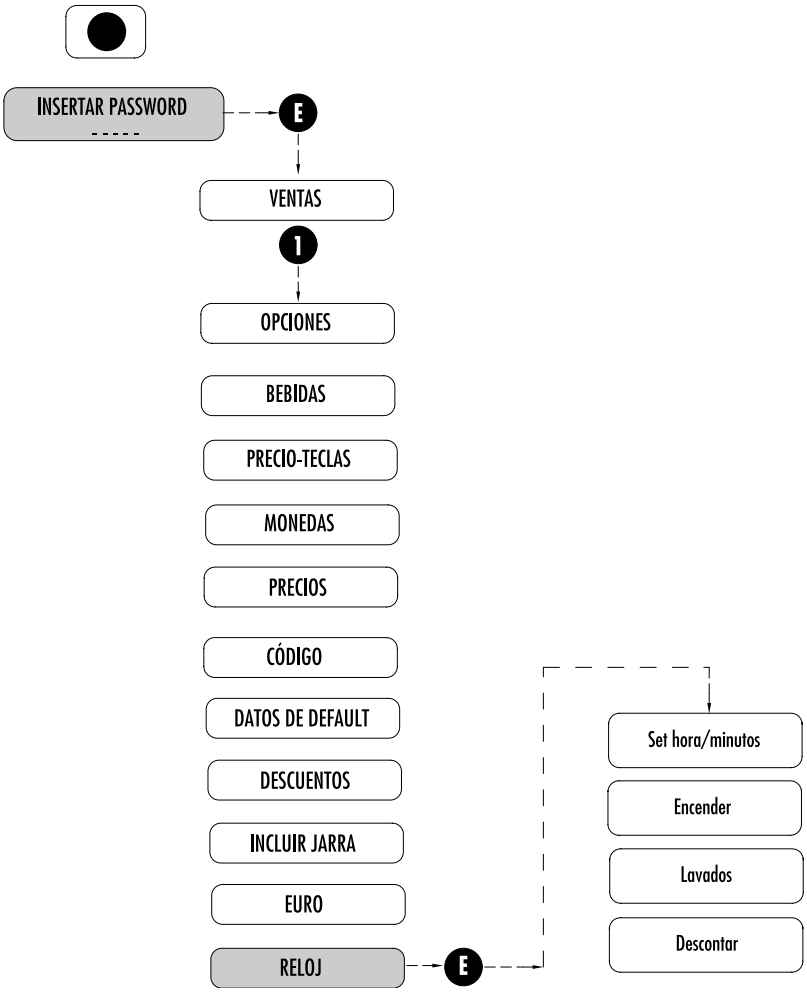


Fig. 7.15

8.0 MANUTENCIÓN

Se accede al menú manutención presionando el tecla P9, que está situada en el lado de los componentes de la tarjeta teclado. Una vez entrados en este menú, se inhabilita el monedero; en la línea 1 se visualiza la frase Manutención xxx, en la cual xxx visualiza la temperatura de la caldera, mientras que la línea 2 resulta en blanco.
En dicho estado, las teclas del teclado asumen el siguiente significado:

Versión solubles:

- **Tecla 1: Ensayo completo de una selección.** Luego de la presión de dicha tecla, se visualiza en la línea 2: "*Ensayo"* y la máquina aguarda que se efectúe la selección; al final de la erogación, la máquina abandona el estado de ensayo y regresa al estado de manutención. Si se desea regresar al estado manutención sin efectuar ninguna selección, es suficiente presionar la tecla P9.

- **Tecla 2: Ensayo agua de una selección.** En la línea 2: se visualiza "Ensayo agua" y la máquina aguarda que se efectúe la selección. La selección se realizará poniendo en cero todos los solubles; al final de la erogación la máquina abandona el estado de ensayo agua y regresa al estado de manutención. Si se desea regresar al estado manutención sin efectuar ninguna selección, es suficiente presionar la tecla P9.

- **Tecla 3: Reset alarmas.** Se ponen en cero todas las alarmas. En la línea 2 se visualiza el mensaje Reset durante 2 segundos.

- **Tecla 4: Lavado batidora café.** Accionando esta tecla se activa la electroválvula café, luego de 0.5" la bomba y luego de 0.5" la batidora de café por 10"; al final hay una espera de 6". Durante este período, en la línea 1 se visualiza el mensaje "En lavado", y en la línea 2 "Aguardar el mensaje". Al final se abandona la condición de lavado y se regresa al estado manutención.

- **Tecla 5: Lavado batidora leche/chocolate.** Igual que la Tecla 4 con la diferencia que se activan la electroválvula y la batidora de leche/chocolate.

- **Tecla 6: Lavado batidora té.** Igual que la Tecla 4 con la diferencia que se activan la electroválvula y la batidora.

- **Tecla 7: Desplazamiento alarmas.** Utilizada para el desplazamiento de las alarmas y de las indicaciones presentes. Si hay indicaciones, se visualizan en la línea 2 apenas se entra a manutención; si no hay indicaciones, la línea 2 queda en blanco. La visualización durante el estado manutención no se actualiza automáticamente; para actualizarla hay que presionar nuevamente esta tecla.

- **Tecla 8:** Se visualizan durante 2 segundos las ventas totales que no se pueden poner en cero, después de lo cual se regresa al estado manutención.

- **Tecla 9:** Se regresa al estado normal.

- **Tecla 10:** No utilizada.

Panel de manutención (Versión solubles)

Versión expreso:

- **Tecla 1: Ensayo completo de una selección.** Luego de la presión de dicha tecla, se visualiza en la línea 2: "*Ensayo"* y la máquina aguarda que se efectúe la selección; al final de la erogación, la máquina abandona el estado de ensayo y regresa al estado de manutención. Si se desea regresar al estado manutención sin efectuar ninguna selección, es suficiente presionar la tecla P9.

- **Tecla 2: Ensayo agua de una selección.** En la línea 2: se visualiza "Ensayo agua" y la máquina aguarda que se efectúe la selección. La selección se realizará poniendo en cero todos los solubles; al final de la erogación la máquina abandona el estado de ensayo agua y regresa al estado de manutención. Si se desea regresar al estado manutención sin efectuar ninguna selección, es suficiente presionar la tecla P9.

- **Tecla 3: Reset alarmas.** Se ponen en cero todas las alarmas. En la línea 2 se visualiza el mensaje Reset durante 2 segundos.

- **Tecla 4 : Rotación grupo café.**
  Tiene la función de ejecutar una rotación del grupo café.

- **Tecla 5 : Lavado batidora leche/chocolate.** Accionando esta tecla se activa la electroválvula leche/chocolate y la bomba y luego de 1" la batidora leche/chocolate para una cantidad de agua igual a 100c^3; al final se aguardan 6". En este período, en la línea 1 se visualiza el mensaje En lavado, y en la línea 2 Aguardar el mensaje. Al final se abandona la condición de lavado y se regresa al estado manutención.

- **Tecla 6: Desplazamiento alarmas.** Utilizada para el desplazamiento de las alarmas y de las indicaciones presentes. Si hay indicaciones, se visualizan en la línea 2 apenas se entra a manutención; si no hay indicaciones, la línea 2 queda en blanco. La visualización durante el estado manutención no se actualiza automáticamente; para actualizarla hay que presionar nuevamente esta tecla.

- **Tecla 7:** No utilizada.

- **Tecla 8:** Se visualizan durante 2 segundos las ventas totales que no se pueden poner en cero, después de lo cual se regresa al estado manutención.

- **Tecla 9:** Se regresa al estado normal.

- **Tecla 10:** No utilizada.

Panel de manutención (versión expreso)

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

9.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.
Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:
Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:
- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:
- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

Cómo obtener la higiene:
- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Cómo obtener la limpieza:
- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos
  Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.
  Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.
  Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.
  Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:
- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:
1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:
El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:
- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.
- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 9.1.1

Realizar las siguientes operaciones:
– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.9.1 e Fig.9.2)*

Desmontar y lavar cuidadosamente:
– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.9.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**) y aspas de las batidoras (**4**)

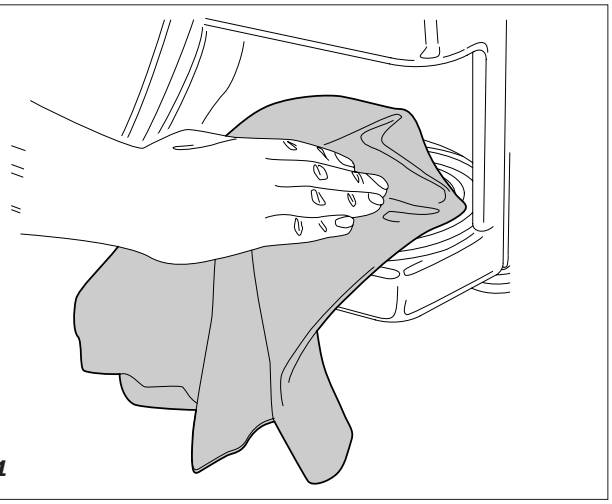


Fig.9.1

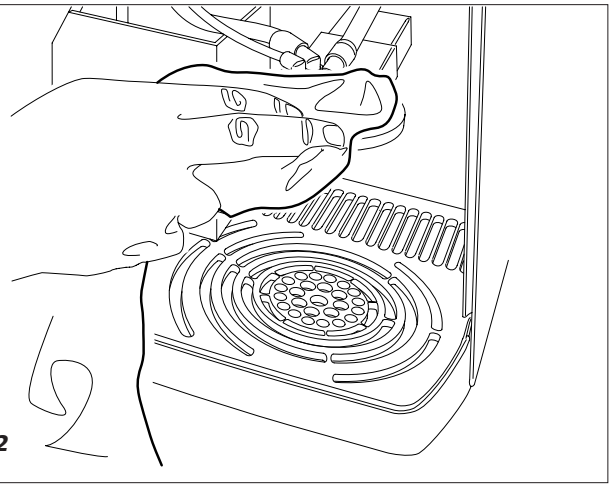


Fig.9.2

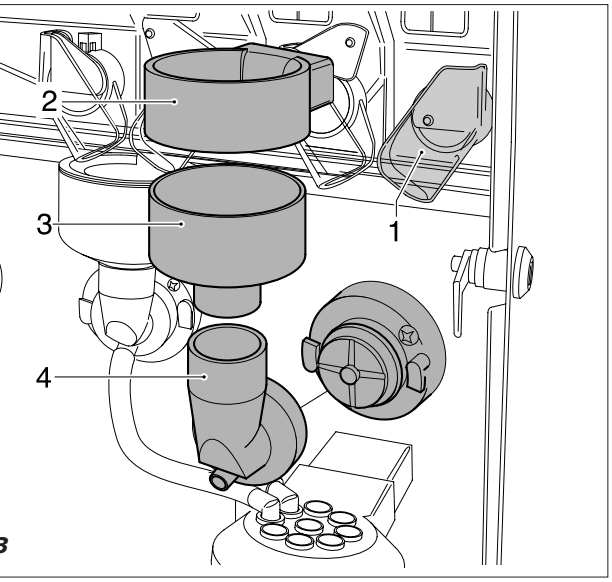


Fig.9.3

– tubos de silicona de dispensación del producto

– ventana y soporte de dispensación del producto *(Fig.9.4)*

– rampa y embudo de café *(Fig.9.5)*

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea *(Fig.9.6)*

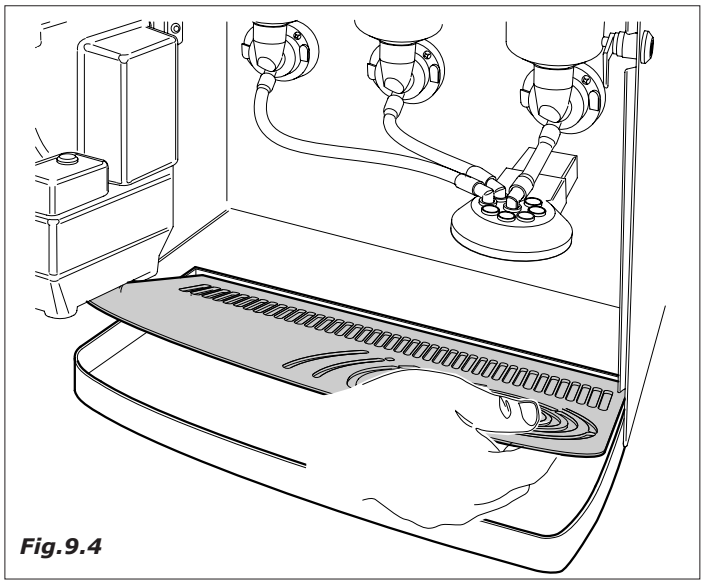


Fig.9.4

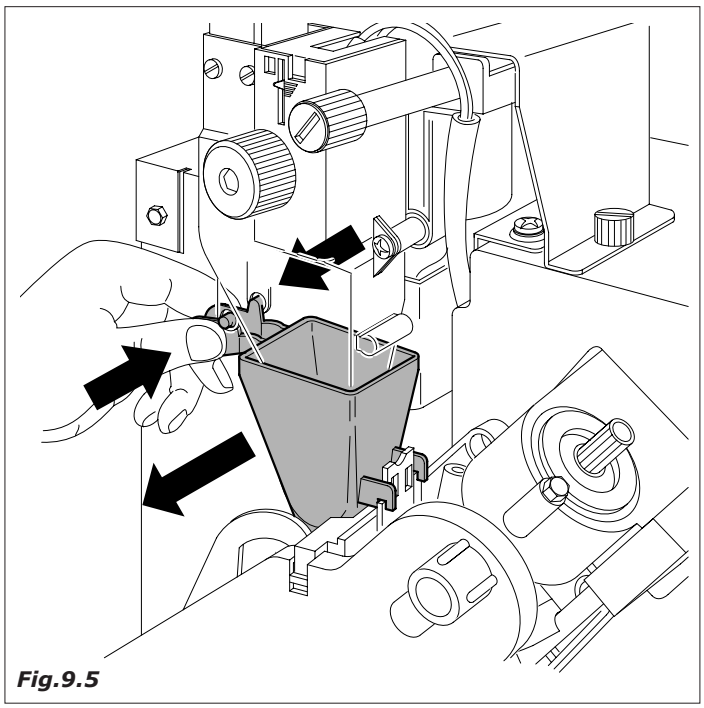


Fig.9.5

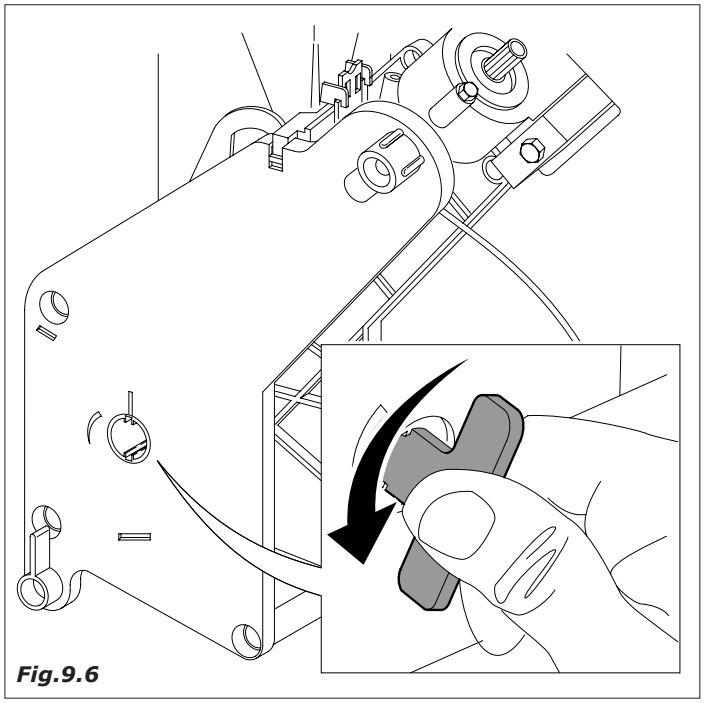


Fig.9.6

– sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo *(Fig.9.7)*

– sustituir el contenedor de los posos de café,(versiones de café en grano) *(Fig.9.8)*

Última operación: recolección del dinero.

9.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación*(Fig.9.9)*.

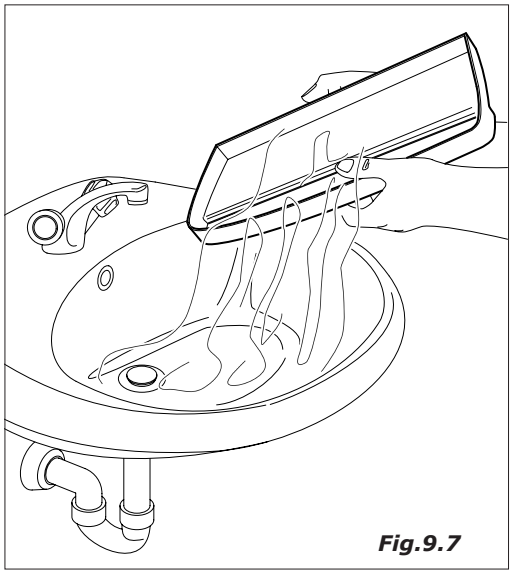


Fig.9.7

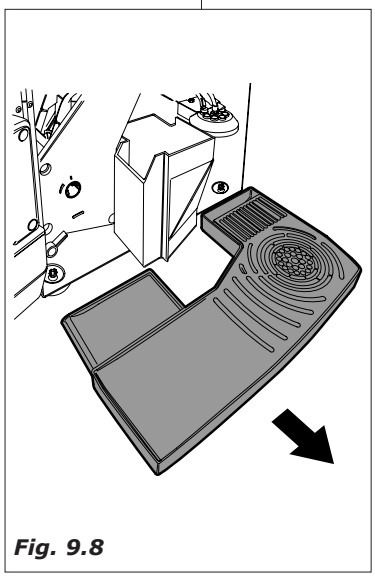


Fig. 9.8

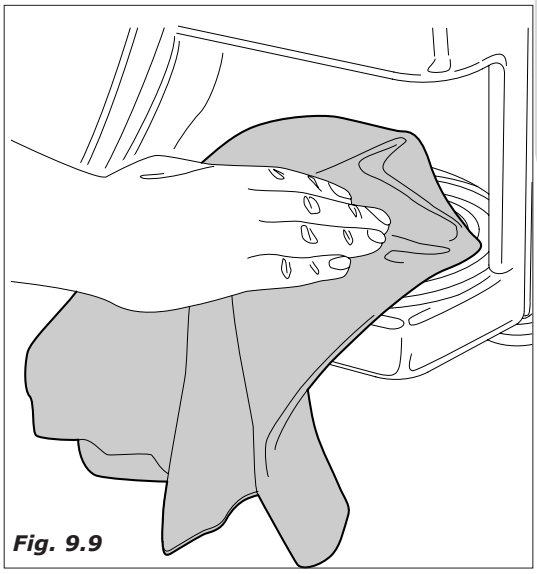


Fig. 9.9

9.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec.6.0 correspondiente a la primera instalación.

9.2 MANTENIMIENTO ACONSEJADA

	CADA DIA	*CADA SEMANA*	*CADA MES*	*CADA SEIS MEISES*	*CADA 10.000 BATIDAS*
Tirar e lavar todas as partes à vista da zona de distribuição					
Esvaziar os recipientes fundos liquidos, limpá-los e/ou substituí-los					
Esvaziar o saco dos fundos café					
Extrair todos os recipientes e limpar com um pano molhado todas as partes de apoio dos recipientes, assim como a base do distribuidor e o externo particularmente a zona distribuição					
Desinfectar todas as partes em contato com alimentos					
Extrair e lavar o GRUPO CAFè, lubrificar todas as partes em movimento utilizando graxa ao silicone para uso alimentar					
Substituir as vedações e os filtros					

9.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.
Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.
Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 6.5.

9.2.2 Mantenimiento Grupo Café

Se aconseja retirar mensualmente el grupo y lavarlo abundantemente en agua caliente.

Es condición necesaria de esta operación que el grupo café se encuentre en posición de reposo.

Sucesivamente, separar el tubo indicado en la *fig. 9.10*, destornillar el botón **A**, girar la palanca **B** *(fig. 9.11)* y entonces extraer todo el grupo de café.

A los 5000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario *(Fig.9.12)*:

- filtro inferior (1)
- biela (2)
- guía (3)

Tras 10.000 servicios es necesario sustituir la junta del pistón y el filtro:

- junta
- Destornillar el tornillo *(Fig. 9.13)*, lavar el filtro (2) y si es necesario substituirlo.
- montar todo en sentido inverso

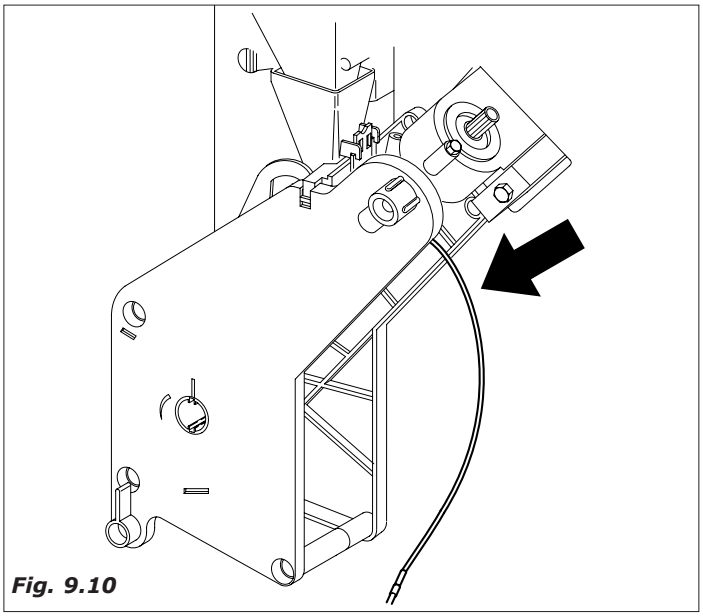


Fig. 9.10

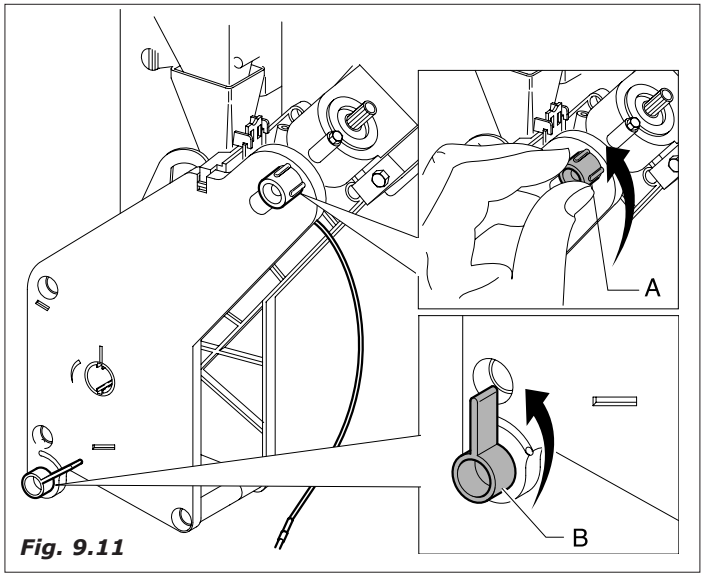


Fig. 9.11

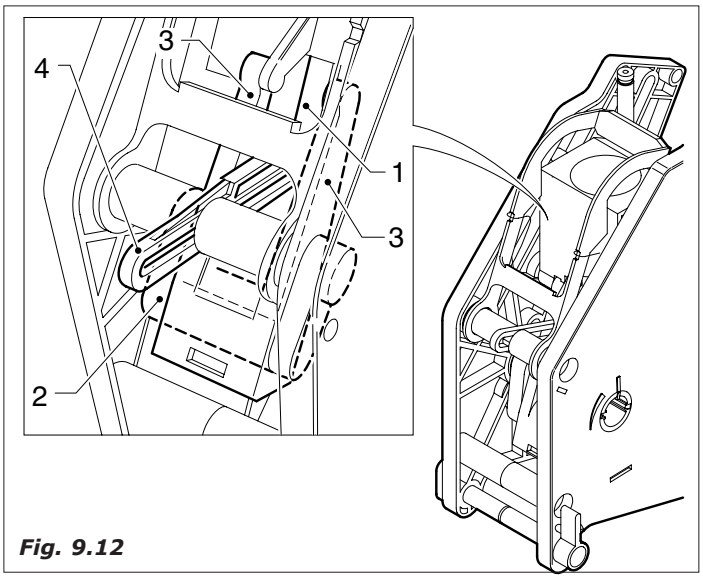


Fig. 9.12

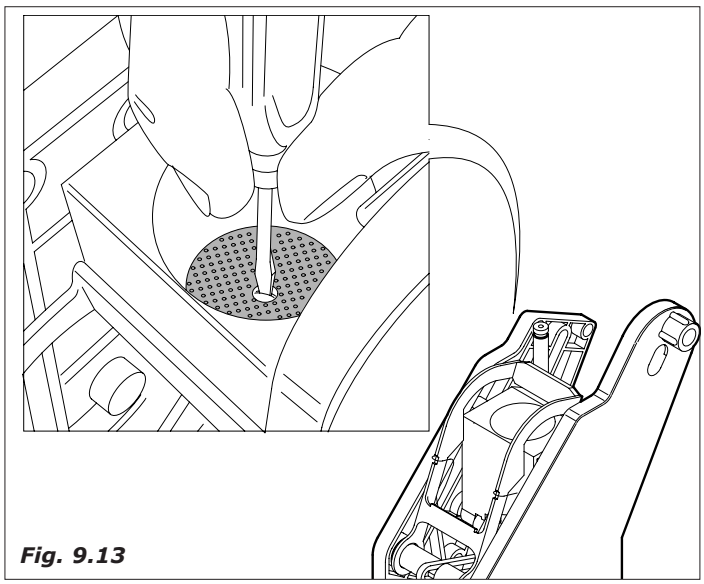


Fig. 9.13

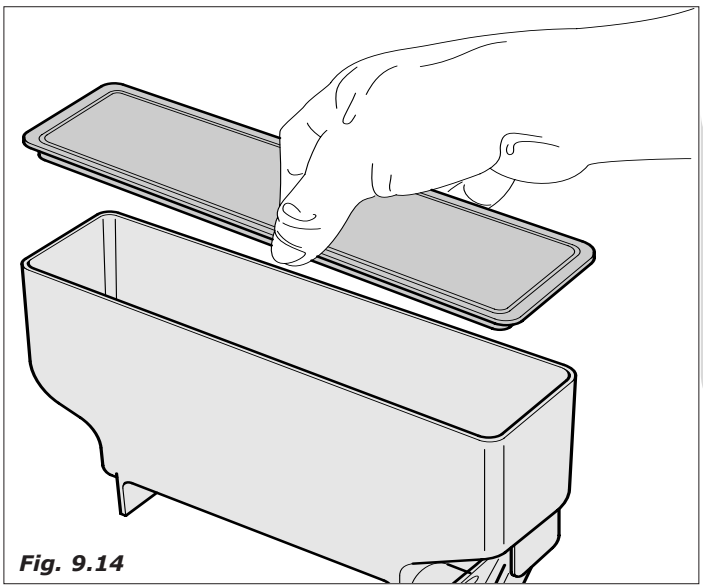


Fig. 9.14

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 9.14).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

9.3 Dosificación

9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 º C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 º C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- Gramaje del café molido. Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.9.15).
  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
  Girando a la derecha la dosis disminuye.
  Girando a la izquierda la dosis aumenta.
  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 9.15).
  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- *Regulación del grado de molienda.* Girar el tornillo *(Fig.9.16)* para obtener los resultados deseados.
  Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.
  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble (sólo versión solubles)

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 7.0 PROGRAMACIÓN.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

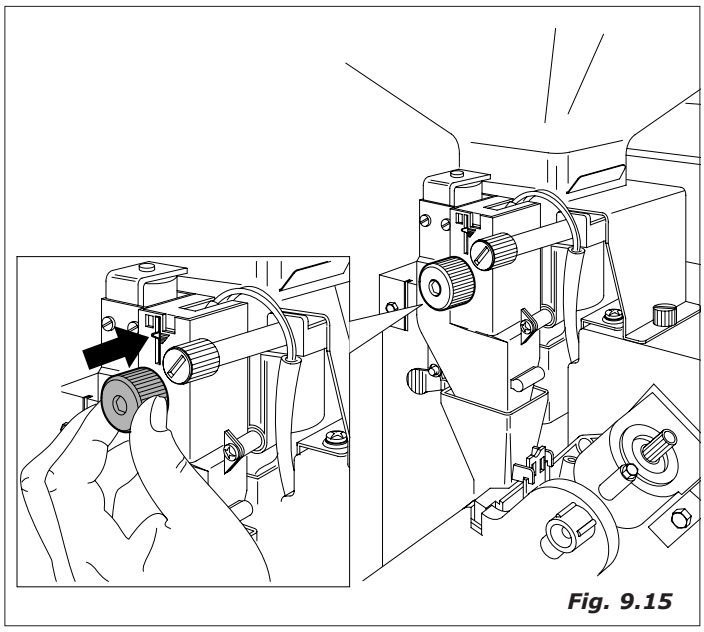


Fig. 9.15

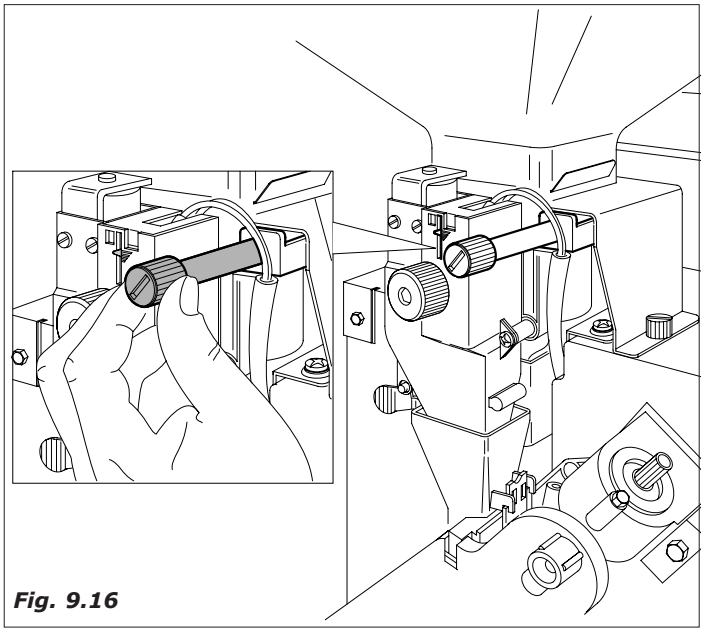


Fig. 9.16

9.4 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón.
- Vaciar todo el producto de los contenedores *(Fig.9.17)*.
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

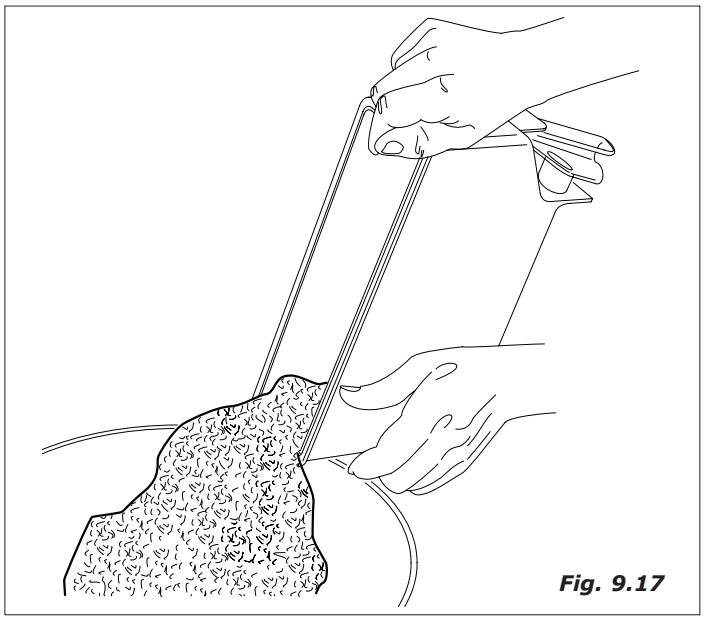


Fig. 9.17

10.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

En la función de servicio, se visualiza inmediatamente el fallo, se representa de la siguiente forma:

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Alarma - Error eeprom	*Se activa si se detecta un error en la eeprom. En la línea 2 se visualiza el mensaje Error eeprom. Ejecutando la operación de reset, se volverán a cargar también los datos de default en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).*	*Efectuar lel reset de las alarmas.*
Alarma - No calienta	*Se activa si la resistencia de la caldera queda encendida por más de 15 minutos consecutivos y la temperatura de la caldera es de más de 10 ºC inferior a la temperatura de set. La verificación de dicha alarma apaga todas las salidas que afectan a la erogación, con excepción de la resistencia, cortando las eventuales erogaciones en curso e inhabilita el monedero. En la línea 2 se visualiza el mensaje No calienta.*	*Verificar los parámetros de programación.Verificar Clixon y eventualmente reactivar.* *Verificar la sonda NTC y las conexiones correspondientes y eventualmente sustituir.* *Verificar la tensión en los extremos de la resistencia calentadora.* *Verificar, con el distribuidor apagado, el valor Ohmio de la resistencia.*
Alarma - Err. monedero	*Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive o MDB. Se activa cuando se verifica un error de conexión entre la tarjeta y el monedero o no se detecta el monedero.-Executive: está previsto un retraso de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando se activa la alarma.-MDB: el retraso es de 10 seg. en el encendido, es decir, aproximadamente 2 segundos.*	*Dichas alarmas se autorestablecen*
Alarma - Factor de escala	*En el empleo del monedero Executive (no en Price Holding) o MDB, si se programa un valor del precio tal que multiplicado por la moneda básica del monedero se supera el range de valor admisible para el precio, se indica con el mensaje factor de escala. Dicha alarma se autorestablece apenas se le adjudica un valor admisible al valor programado.*	*Verificar el valor correcto de la moneda básica en los parámetros de programación del monedero.*
Alarmas memorizadas		
ALARMA BEB. NO DISP.	*Se activa si está presente la indicación E05 y cualquiera de las indicaciones E02, E03, E04, E06 y E025.*	*Verificar las indicaciones*
Alarmas no memorizadas		
E08 VACÍO AGUA	*Se activa luego de 2 segundos a partir de la detección del microinterruptor de vacío del agua. Apaga la resistencia y reinicializa el timeout para E12. Para los primeros 4 minutos, el mensaje visualizado es carga agua, es decir hasta que la electroválvula de carga del agua queda abierta para luego visualizar el mensaje Vacío agua. Dicha alarma tiene como efectos el de inhabilitar el monedero y la erogación de bebidas. Se autorestablece.*	*Verificar la capacidad hídrica de la instalación de red.Electroválvula entrada aguaBuen funcionamiento del microinterruptor de la cubeta.* *Vaciar el cubo de desperdicios líquidos* *Verificar el microinterruptor cubeta y eventualmente sustituir*
E12 TEMP.<60C	*Se verifica si con el reset no se alcanza en 15 minutos la temperatura de set menos 15 ºC, o si durante el funcionamiento normal la temperatura queda por debajo de los 60 ºC por 15 minutos.*	*Verificar los parámetros de programaciónControlar el Clixon*
Indicaciones memorizadas		
E02 MOLINILLO	*Se activa si vence el timeout programado del molinilloEl display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye sólo en el caso de molienda instantánea.*	*Llenar el recipiente* *Verificar que no hayan impedimentos entre las muelasVerificar las conexiones eléctricas del motor*
E03 GRUPO CAFÉ	*Se activa si vence el timeout programado del grupo café.El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye.*	*Verificar eventuales roturas y la alimentación eléctrica del motor* *Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.*

ESPAÑOL

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Indicaciones memorizadas		
E04 BOMBA EXPRESO	*Se activa durante la erogación del agua del café, si no se erogan por lo menos 10 c3 en el timeout programado de la bomba El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar la bomba y eventualmente sustituir.*
		Verificar la electroválvula del café y eventualmente sustituir.
		Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir
E05 BOMBA SOL.	*Se activa durante la erogación del agua de los solubles o del agua caliente, si no se eroga por lo menos la mitad de la dosis en el timeout programado de la bomba.El display visualiza el mensaje "Sólo expreso".El importe se restituye si no se estaba suministrando agua caliente.*	*Verificar la bomba y eventualmente sustituir*
		Verificar la electroválvula de los solubles y eventualmente sustituir
		Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir
E06 DOSIFICADOR DE CAFÉ	*Se activa si luego de la fase de desenganche del café el microinterruptor de la dosis queda presionado.El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar el microinterruptor de dosis y eventualmente sustituir*
		Verificar eventuales obstrucciones y eventualmente extraerlas
E11 SONDA NTC	*Se verifica si la sonda de temperatura se pone en cortocircuito o el circuito está abierto.La resistencia se apaga si el NTC está en cortocircuito o abierta. Con el encendido está previsto un retraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.*	*Verificar la resistencia de la sonda NTC y eventualmente sustituir*
		Verificar las conexiones eléctricas.
E16 CAPACIDAD	*Erogación de solubles o de agua caliente: se verifica si se suministra una cantidad de agua comprendida entre el 50% y el 70% de la dosis programada. El display visualiza el carácter "*" como último carácter. Esta indicación prevalece sobre las de los contadores descendentes (las tres sucesivas).*	*Ver la nota (1)*
E22 DEPURADOR	*Se activa si el valor del contador descendente del depurador es igual a cero.*	*Regenerar el depurador. Restablecer el contador descendente. Depurador en progr.*
E23 MUELAS	*Se activa si el valor del contador descendente de las muelas del café es igual a cero.*	*Sustituir las muelas. Restablecer el contador descendente. Muelas en progr.*
E24 FILTROS	*Se activa si el valor del contador descendente de los filtros de café es igual a cero.*	*Sustituir los filtros.Restablecer el contador descendente. Muelas en progr.*
Indicaciones memorizadas omnifet		
E30 - OMNIFET XX	*Se activa cuando se detecta una falla en el omnifet xx.*	*Verificar los eventuales cortocircuitos relativos al OMNIFET indicado. Eliminar la causa y apagar el distribuidor por algunos minutos.Efectua el reset de las alarmas*

xx	***Salida controlada del omnifet (versión soluble)***		
0	*Electroválvula agua caliente*	*8*	*Motorreductor leche*
1	*(no utilizado)*	*9*	*Motorreductor té melocotón*
2	*Electroválvula leche/chocolate*	*10*	*Motorreductor chocolate*
3	*(no utilizado)*	*11*	*Licuadora Leche/chocolate*
4	*Electroválvula té*	*12*	*(no utilizado)*
5	*Motorreductor azúcar*	*13*	*Licuadora café*
6	*Electroválvula café*	*14*	*Licuadora té*
7	*Motorreductor té limón*	*15*	*(no utilizado)*

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
xx	***Salida controlada del omnifet (versión expreso)***	
0	*Electroválvula entrada agua*	*8* *Motorreductor leche*
1	*(no utilizado)*	*9* *Contragolpes*
2	*Electroválvula leche/chocolate*	*10* *Motorreductor chocolate*
3	*(no utilizado)*	*11* *Licuadora Leche/chocolate*
4	*Electroválvula agua caliente*	*12* *(no utilizado)*
5	*(no utilizado)*	*13* *(no utilizado)*
6	*Electroválvula café*	*14* *Magneto café*
7	*(no utilizado)*	*15* *(no utilizado)*
OMNIFET BOMBA	*Se activa cuando se detecta una falla en el omnifet de la bomba*	*Verificar eventuales cortocircuitos relativos al OMNIFET BOMBA. Eliminar la causa y apagar el distribuidor durante algunos minutos.Efectuar el reset de las alarmas.*
		Verificar la bomba y eventualmente sustituir.
Indicaciones no memorizadas		
E25 - NO GRUPO	*Detecta la falta del grupo. Con esta alarma se inhabilita el monedero y la selección bebidas.Dicha alarma se autorestablece.*	*Verificar el microinterruptor de presencia del grupo y eventualmente sustituir.*

(1) La alarma E-16 Volumen, es una simple señalización, no bloquea, indica una progresiva reducción del caudal de agua en el circuito de la bomba, electroválvula, o un fallo en el contador volumétrico,(ventolina). Esta señalización, avisa de un inminente fallo,E-04 BOMB O E-05- BOMB.

Están previstos otros indicaciones que no bloquean la máquina pero avisan que es necesaria la regeneración de las resinas del descalcificador, el cambio de las muelas del molinillo o del filtro. El número de servicios para los que aparece la señalización, se programa en el menú de "OPCIONES", las señalizaciones previstas son:

- ***** para señalar el error **E-16 VOLU**
- **α** para señalar la regeneración de **depurador**
- **&** para señalar la sustitución del **filtro**
- **$** para señalar la sustitución de las muelas de **molinillo**
- **#** para señalar la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**
- **%** para señalar la regeneración de las **depurador** y la sustitución de las **muelas**
- **Ω** para señalar la regeneración de las **depurador** y la sustición de los **filtros**
- **π** para señalar la regeneración de las **depurador**, la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**

En presencia de uno de estos símolos, entrando en la modalidad de **SERVICIO** el display visualizará, en su lugar, el mensaje **ALARMA** seguida del símbolo que identifica el tipo de operación de mantenimiento a realizar.

Está prevista como medida de seguridad la "presencia del grupo" (microinterruptor situado en soporte del cojunto grupo-caldera) en la versión con grupo de plastico; en ausencia del grupo la máquina señala el mensaje "SELECCIONE BEBIDA SIN CAFE' EXPRESO".

11.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.

Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.

Si consta de grupo de frío, confiar este ultimo, sin desmontarlo, a personal autorizado para el desmantelamiento de grupos de frío.

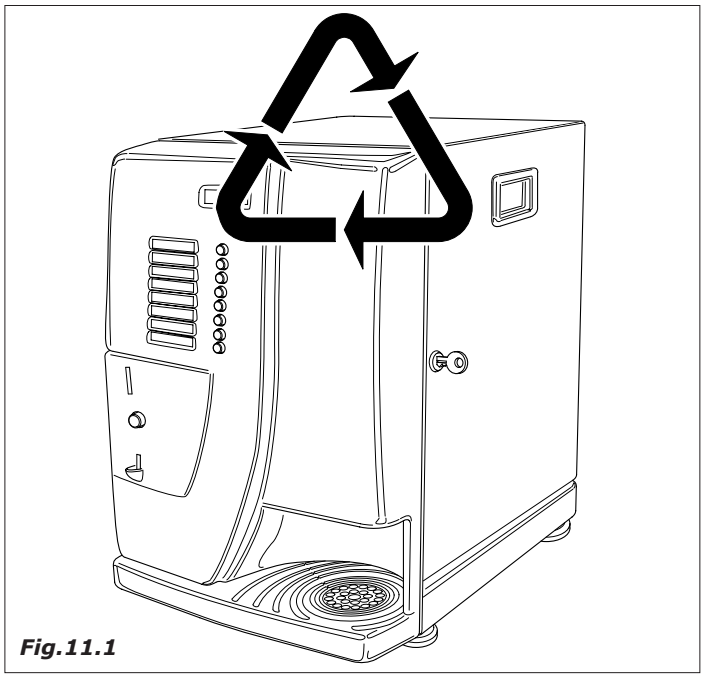


Fig.11.1

12.0 ACCESORIOS

12.1 Kit horquilla vaso

A pedido, hay a disposición una horquilla vaso para montar en el interior del espacio de erogación *(Fig.12.1)*, para utilizar para sujetar el vaso en el momento de la erogación de la bebida.

El kit está compuesto por:

- Horquilla
- Tornillo de sujeción
- Inyector para café soluble

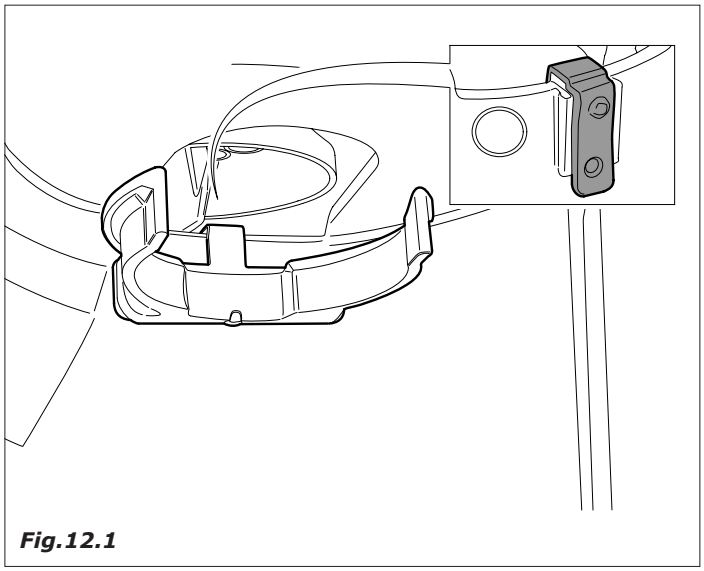


Fig.12.1